SHAR

Achtung **Avertissement** Waarschuwing **Avvertenza Advertencia**







R-937 / R-93ST

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND HEISSLUFT FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRIL ET CONVECTION MAGNETRONOVEN MET GRILL EN CONVECTIE FORNO A MICROONDE CON GRILL E CONVEZIONE HORNO DE MICROONDAS CON GRILL Y CONVECCION



Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. Achtung: Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.



Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes. Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.



Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.



Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. Avvertenza: La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.



Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno. Advertencia: Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

900 W (IEC 60705)

Es kombiniert alle Vorteile der schnellen Mikrowelle mit denen des Grills, der mit seiner Hitze für eine knusprige Bräune sorgt.

Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.

Unser Mikrowellen-Team hat für Sie in unserem Kochstudio die leckersten internationalen Rezepte zusammengestellt, die Sie leicht und schnell zubereiten können.

Lassen Sie sich von den angegebenen Rezepten anregen und bereiten Sie auch eigene und bewährte Rezepte in ihrem Kombi-Mikrowellengerät zu. Die Mikrowelle bietet Ihnen viele Vorteile, die Sie begeistern werden:

- Sie können bis zu 80% Zeit und Energie einsparen.
- Die Lebensmittel können direkt im Serviergeschirr zubereitet werden, so dass wenig Abwasch anfällt.
- Kurze Garzeiten, wenig Wasser und wenig Fett sorgen dafür, dass viele Vitamine, Mineralstoffe und der Eigengeschmack erhalten bleiben.

Wir empfehlen Ihnen, den Kochbuch-Ratgeber und die Bedienungsanleitung genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät und beim Ausprobieren der leckeren Rezepte. Ihr Mikrowellen-Team

SERVICE VORGEHENSWEISE - GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND

Lieber SHARP-Kunde,

SHARP - Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.

Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät während der Gewährleistungsfrist einen gewährleistungspflichtigen Mangel aufweisen, so wenden Sie sich bitte an den Handelsbetrieb, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, denn dieser ist Ihr alleiniger Ansprechpartner für jegliche Gewährleistungsansprüche.

Als Nachweis im Gewährleistungsfall dient Ihr Kaufbeleg.

Sollte sich nach Ablauf der Gewährleistungsfrist ein Fehler des Gerätes zeigen, so können Sie dieses wahlweise auch direkt an eine von SHARP autorisierte Vertragswerkstatt zur Fehlerbeseitigung geben. Eine Aufstellung aller SHARP Vertragswerkstätten in Deutschland entnehmen Sie bitte der Kundendienstübersicht.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GmbH Parts & Technical Services.

(F)

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four micro-ondes avec gril et convection qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine. Cet apareil allie les avantages du four à microondes si rapide à ceux du gril dont la chaleur intense forme le gratiné brunâtre croustillant.

Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre micro-ondes.

Vous pouvez non seulement décongeler et réchauffer les aliments mais également préparer des menus complets. Norte équipe spécialisée dans la cuisine aux microondes a réuni pour vous les plus succulentes recttes internationales: vous aurez plaisir à les essayer tant elles sont faciles et rapides à préparer.

Laissez-vous mettre en appétit et utilisez votre

combiné micro-ondes gril aussi pour préparer vos recettes favorites.

Vous ne pourrez plus vous passer des avantages que vous offrent les micro-ondes:

- Vous économisez jusqu' à 80% de temps et d'énergie. Vous pouvez préparer les aliments et les servir dans la même vaisselle, vous avez donc moins de vaisselle á laver.
- Grâce aux temps de cuission réduits, aux faibles quantitiés d'eau et de graisse utilisés, les alimentes conservent une grande partie de leurs vitamines et de leurs substances minérales et gardent leur saveur propre.

Lisez attentivement ce guide et le mode d'emploi. Vous pourrez utiliser vorte appareil encore plus facilement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau combineé micro-ondes/gril et, bien sûr, bon appétit! Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes



(NL)

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe magnetronoven met grill en convectie, die u goed van dienst zal zijn in de keuken.

U zult verbaasd staan over hoeveel verschillende dingen deze magnetronoven voor u kan doen. Niet alleen kunt u met de oven snel etenswaren ontdooien of opwarmen, u kunt er ook complete maaltijden mee bereiden.

In onze testkeuken heeft ons magnetronteam een aantal van de lekkerste internationale recepten verzameld, die snel en gemakkelijk te bereiden zijn.

Laat u zich inspireren door de recepten die we hebben bijgesloten, zodat u uw eigen favoriete maaltijden in de magnetronoven kunt bereiden. Er zijn vele leuke voordelen aan een magnetronoven verbonden:

- Etenswaren kunnen direkt in de serveerschalen worden bereid, zodat er minder afwas is.
- Kortere kooktijden en het gebruik van weinig water en vetten zorgen er voor dat vele vitaminen, mineralen en unieke smaakjes bewaard blijven.

U wordt aangeraden om eerst de kookboekgids en de gebruiksaanwijzing goed door te lezen. Zodoende zult u gemakkelijk kunnen begrijpen wat deze oven voor u kan betekenen.

Veel plezier met uw magnetronoven en met het uitproberen van de heerlijke recepten. Uw Magnetron-team

Gentile Cliente,

Complimenti per aver scelto questo forno a microonde con grill a convezione, che si rivelerà un prezioso strumento che faciliterà il lavoro in cucina.

Si stupirà scoprendo cosa si può preparare con un forno a microonde, che non si limita a scongelare e scaldare i cibi, ma può cucinare pasti completi.

Per dimostrare quale valido aiuto possa offrire il nostro forno a microonde abbiamo selezionato alcune deliziose ricette internazionali veloci e facili da preparare.

Speriamo che gli esempi illustrati siano una guida utile per consentirle di cucinare i suoi piatti preferiti con auesto forno a microonde. Usare un forno a microonde presenta molti vantaggi che certamente Lei apprezzerà:

- il cibo si può cucinare direttamente nei piatti di portata: questo significa avere un minor numero di stoviglie da lavare.
- tempi di cottura brevi ed uso limitato di acqua e grassi: questi fattori consentono di non perdere le proprietà di molte vitamine, minerali e di mantenere i sapori.

Consigliamo di leggere con attenzione il ricettario e le istruzioni sull'uso che permetteranno di comprendere come utilizzare al meglio il suo forno.

Cucinare con questo forno sarà semplice e piacevole al tempo stesso, e Le consentirà di preparare piatti prelibati in breve tempo e con poca fatica.

(E)

Estimado cliente:

Le felicitamos por haber adquirido este nuevo horno de microondas con grill y convección, que a partir de ahora le hará bastante más fáciles los quehaceres de la cocina.

Le sorprenderá agradablemente la cantidad de cosas que pueden hacerse con un microondas. No sólo puede usarse para descongelar o calentar rápidamente alimentos, sino también para preparar comidas completas.

En nuestra cocina de pruebas, nuestros colaboradores especializados en el uso de los microondas ha reunido una selección de las más deliciosas recetas internacionales, que se preparan rápida y sencillamente.

Esperamos que las recetas aquí incluídas le sirvan de

inspiración y le ayuden a preparar sus propios platos favoritos en su horno de microondas.

El poseer un horno de microondas ofrece muchísimas ventajas que estamos seguros que hallará interesantes:

- Los alimentos pueden prepararse directamente en los mismos platos en que se sirven, por lo que hay menos que lavar después.
- Debido a que se tarda menos en hacer las comidas y se usa poca agua y grasa se preserva mucho del contenido de vitaminas y minerales, así como los sabores característicos.

Le aconejamos que lea con atención la guía culinaria y las instrucciones.

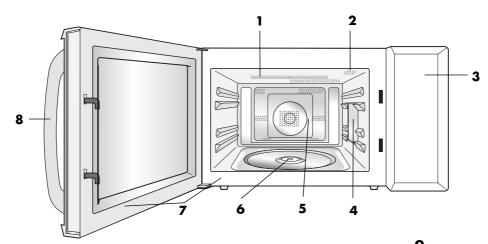
Así comprenderá fácilmente cómo se usa el horno.

Esperamos que disfrute con su horno de microondas y que le guste ensayar las recetas deliciosas.

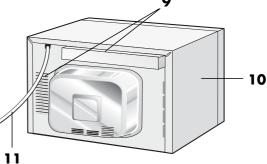
SENAT	D INHALT: Bedienungsanleitung	
CHER CLIENTE, CHER CLIENT FOUR ACCESSORES A CACCESSORES A CACCESSORES A COLUSSON AU GRIL FOUR ACCESSORES A COLUSSON AND DE ACCESSORES A COLUSSON AND RE CONVECTION ALL ALL ALL ALL ALL ALL ALL ALL ALL AL	GERÄT 4 ZUBEHÖR 5 BEDIENFELD 8 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 11-13 AUFSTELLANWEISUNGEN 13 VOR INBETRIEBNAHME 14 AUSWÄHLEN DER SPRACHE 14 VERWENDUNG DER STOP-TASTE 15 EINSTELLEN DER UHR 15 ENERGIESPARMODUS 16 MIKROWELLENLEISTUNG 16 GAREN MIT DER MIKROWELLE 17	HEIZEN OHNE SPEISEN 1
FOUR ACCESSORES	F TABLE DES MATIERES: Mode d'emploi	
CALTIE KIANT	FOUR 4 ACCESSOIRES 5 TABLEAU DE COMMANDE 9 INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE 33-35 INSTALLATION 35 AVANT UTILISATION 36 CHOIX D'UNE LANGUE 36 TOUCHE STOP (ARRET) 37 REGIAGE DE L'HORLOGE 37 MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE 38 REGIAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES 38	CUISSON AU GRII. 44 FONCTIONNEMENT A VIDE 44 CUISSON PAR CONVECTION 41-4* CUISSON COMBINEE 43-4 AUTRES FONCTIONS PRATIQUES 45-4* FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE 48-4* TABLEAU DE CUISSON RAPIDE 4* TABLEAU DE DÉCONGÉLATION 50-5 TABLEAU DE RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE 5 TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE 5 TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE 5 AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR 5 AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR 5 ADRESSES D'ENTRETIEN 121-12 FICHE TECHNIQUES 12
OVEN 4 DE OVEN LIEEG OFWARMEN 6.6 ONDERDEIEN 6 KOKEN MET CONVECTIEWARMTE 6.36-6 BEDIENINGSPANEEL 9 DUBBELEKOKEN 5.56-6 BELANGRIKE VEIGHEIDSMAATREGELEN 5.57 AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE 7.07 VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET .58 TABEL VOOR EXPRES BEREIDEN .7 KIES EEN TAAL .58 TABEL VOOR EXPRES BEREIDEN .7 VEG EEN IK VAN DE STOPTOETS .59 TABEL VOOR EXPRES DERDOOHN .7 DE KLOK INSTELLEN .59 AUTOMATISCHE KOOKPROAMMA'S .7 PENERGIERIVEAU VAN DE MAGNETRON .60 ONDERHOUD EN REINIGING .7 KOKEN MET DE MAGNETRON .61 ONDERHOUD EN REINIGING .7 ENERGIERIVEAU VAN DE MAGNETRON .61 ONDERHOUDS EN REINIGING .7 CARISSIMI CUENTI .2 COTTURA CON IL GRILL .8 ENERGIERIVEAU VAN DE MAGNETRON .6 COTTURA CON IL GRILL .8 CARISSIMI CUENTI .2 COTTURA CON IL GRILL .8 ENERGIERIVEAU VAN DE MAGNETRON .6	NL INHOUDSOPGAVE: Gebruiksaanwijzing	
INDICE: Manuale d'istruzioni	OVEN .4 ONDERDELEN .6 BEDIENINGSPANEEL .9 BELANGRIJKE VEIIGHEIDSMAATREGELEN .55-57 INSTALLATIE .57 VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET .58 KIES EEN TAAL .58 GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS .59 DE KLOK INSTELLEN .59 ENERGIESPAARSTAND .60 ENERGIENIVEAU VAN DE MAGNETRON .60	DE OVEN LEEG OPWARMEN 62 KOKEN MET CONVECTIEWARMTE 63-64 DUBBELEKOKEN 65-66 ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES 67-65 AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE 70-7 TABEL VOOR EXPRES BEREIDEN 7 TABEL VOOR EXPRES ONTDOOIEN 72-7 TABEL VOOR AUTOMATISCH OPWARMEN 7 AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S 7 ONDERHOUD EN REINIGING 73 VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT 76 ONDERHOUDSADRESSEN 121-126
FORNO	INDICE: Manuale d'istruzioni	Let i Noti E deserti d
MUY ESTIMADO 2 CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS 10 HORNO 4 COCCIÓN POR CONVECCIÓN 107-10 ACCESORIOS 7 COCCIÓN COMBINADA 109-11 PANEL DE MANDOS 10 OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS 111-11 INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD 99-101 OPERACIÓN AUTOMÁTICA 114-11 INSTALACIÓN 101 TABLA DE COCCIÓN RÁPIDAS 11 ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO 102 TABLA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDAS 116-11 SELECCIÓN DE UN IDIOMA 102 TABLA DE RECALENTAR AUTOMÁTICA 11 UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA 103 TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA 11 PUESTA EN HORA DEL RELOJ 103 TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA 11 MODO DE AHORRO DE ENERGIA 104 COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS 104 REPARACIONES 12	FORNO .4 ACCESSORI .6 PANNELLO DI CONTROLLO .10 ISTRUZIONI IMPORTANTII SULLA SICUREZZA .77-79 INSTALLAZIONE .79 PRIMA DI USARE IL FORNO .80 SELEZIONE DELLA LINGUA .80 USO DEL PULSANTE DI ARRESTO .81 IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO .81 MODALITA DI RISPARMIO ENERGETICO .82 LIVELLI DI POTENZA .82	COTTURA CON IL GRILL RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO COTTURA A CONVEZIONE S5-8 COTTURA A CONVEZIONE S5-8 COTTURA COMBINATA AIRE COMODE FUNZIONI S9-9 FUNZIONAMENTO AUTOMATICO TABELLA DI COTTURA EXPRESS TABELLA DI SCONGELARE EXPRESS TABELLA DI RISCALDARE AUTOMATICA TABELLA DI COTTURA AUTOMATICA MANUTENZIONE E PULIZIA CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA PINDIRIZZI DI SERVIZIO 121-12 DATI TECNICI 85-8-8-8-8-8-8-8-8-8-8-8-8-8-8-8-8-8-8
HORNO	E INDICE: Manual de instrucciones	
	HORNO .4 ACCESORIOS .7 PANEL DE MANDOS .10 INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD .99-101 INSTALACIÓN .101 ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO .102 SELECCIÓN DE UN IDIOMA .102 UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA .103 PUESTA EN HORA DEL RELOJ .103 MODO DE AHORRO DE ENERGIA .104	CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS 10. COCCIÓN POR CONVECCIÓN 107-10. COCCIÓN POR CONVECCIÓN 107-10. OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS 111-11. OPERACIÓN AUTOMÁTICA 111-11. TABLA DE COCCIÓN RÁPIDAS 111-11. TABLA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDAS 116-11. TABLA DE RECALENTAR AUTOMÁTICA 11. TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA 11. CUIDADO Y LIMPIEZA 11. COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES 12. DIRECCIONES DE SERVICIOS 127-12.



GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO



- Grill-Heizelement
 - Garraumlampe
 - 3 Bedienfeld
 - 4 5 6 7 8 Spritzschutz für den Hohlleiter
 - Garraum
 - Antriebswelle
 - Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
 - Türgriff
 - 9 10 Lüftungsöffnungen
 - **Außenseite**
 - 11 Netzanschlusskabel
- F 1 Elément chauffant du gril
 - 2 Eclairage du four
 - 3 4 5 Tableau de commande
 - Cadre du répartiteur d'ondes
 - Cavité du four
 - 6 Entraînement
 - Joints de porte et surfaces de contact du joint
 - 8 Poignée d'ouverture de la porte
 - 9 Ouvertures de ventilation
 - Partie extérieure
 - 11 Cordon d'alimentation
- (NL) Grillverwarmingselement
 - 2 Ovenlamp
 - 3 Bedieningspaneel
 - 4 5 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
 - Ovenruimte
 - 6 7 8 9 Verbindingsstuk
 - Deurafdichtingen en pasvlakken
 - Deur open-handel
 - Ventilatie-openingen
 - 10 Behuizing
 - Snoer



- Resistenza del grill (\top)
 - 2 Luce forno
 - 3 Pannello di controllo
 - Coperchio guida onde
 - Cavità del forno
 - 6 Albero motore del piatto rotante
 - Guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello
 - Maniglia di apertura sportello
 - Prese d'aria
 - 10 Mobile esterno
 - 11 Cavo di alimentazione
- (E) Resistencia del grill
 - 2 Lámpara del horno
 - 3 Panel de mandos
 - Tapa de la guía de ondas
 - Interior del horno
 - Arrastre del plato giratorio
 - **7** 8 Juntas de la puerta y superficies de cierre
 - Tirador para abrir la puerta
 - 9 Orificios de ventilación
 - 10 Caja exterior
 - Cable de alimentación

ZUBEHÖR/ACCESSORIES



D ZUBEHÖR

Überprüfen, dass die Zubehörteile vorhanden sind:

12 Drehteller, 13 Drehteller-Träger, 14 Niedriger Rost

15 Hoher Rost, 16 Backblech.

- Den Drehteller-Träger auf die Antriebswelle in die Mitte des Gerätebodens legen. Stellen Sie bitte dabei sicher, dass die TOP markierte Oberseite nach oben weist.
 Der Drehteller-Träger sollte sich nun reibungslos um die Antriebswelle drehen lassen.
- Platzieren Sie nun den Drehteller auf den Drehteller-Träger.
- Bei Bedarf das hohe/niedrige Rost auf den Drehteller stellen.
- Die Backbleche sollten nur zum Backen von Gebäck im Heißluftbetrieb verwendet werden. Stellen Sie das Backblech auf den niedrigen Rost. Wenn Sie in zwei Ebenen gleichzeitig backen möchten, verwenden Sie bitte ein zusätzliches Haushaltsbackblech (nicht mit dem Gerät mitgeliefert) für das hohe Rost, siehe Anordung in der gegenüberliegenden Zeichnung.

HINWEIS:

- Das Gerät nur betreiben, wenn der Drehteller und der Drehteller-Träger korrekt installiert worden sind.
 Dies fördert ein gleichmäßiges Garergebnis. Ein schlecht installierter Drehteller kann klappern, sich nicht richtig drehen und dadurch das Gerät beschädigen.
- Bei der Bestellung von Zubehör teilen Sie Ihrem Händler oder dem SHARP-Kundendienst bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells. Das Gerät wird mit 2 Rosten (hohem und niedrigen) und einem Backblech geliefert.

F ACCESSORIES

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:

12 Plateau tournant, 13 Pied du plateau, 14 Trépied bas,

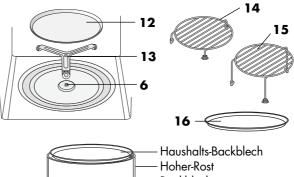
- 15 Trépied haut, 16 Plat de cuisson fourni.
- Positionez le support de plateau tournant sur le mancon stué au centre du sol du four en veillant à tourner la PARTIE superieure (comportant le mot "TOP" gravé) du support vers le haut. Le support doit tourner librement autour du manchon.
- Placez le plateau tournant sur le support de plateau.
- Placez les supports supérieurs/inférieurs sur le plateau tournant si nécessaire.
- L'utilisation de moules à gâteaux n'est recommandée que pour la cuisson de pâtisseries en mode de convection.
 Placez le moule sur le plateau inférieur. En cas de cuisson double, placez un second moule ménager (non fourni avec le four) sur le plateau supérieur comme indiqué ci-contre.

AVERTISSEMENT:

- Veillez toujours à ce que le plateau tournant et le support soient correctement montés afin de permettre une cuisson bien répartie. Un plateau tournant mal posé pourra cogner, ne pas tourner correctement et endommager le four.
- Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments : le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre dépanneur agréé SHARP.

Ce four est fourni avec 2 supports (supérieur et inférieur) et 1 moule à gâteaux.

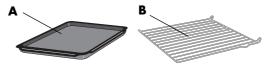
Diese Roste werden zum Garen im Heißluft-, Kombi- und Grillbetrieb verwendet.



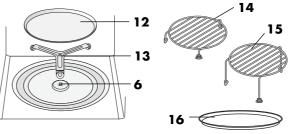


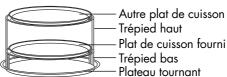
WAHLWEISES ZUBEHÖR (RK-T11):

Ein quadratisches Backblech (**A**) und ein quadratisches Rost (**B**) sind als Zubehör für dieses Gerät erhältlich.



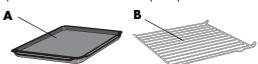
Ces trépieds sont utilisés pour la cuisson par convection, combinée ou au grill.





ACCESSOIRES OPTIONNELS (RK-T11):

un moule à gâteaux carré (A) et un plateau carré (B) peuvent être commandés en option pour ce four.





TOEBEHOREN/ACCESSORI

NL TOEBEHOREN

Controleer of de volgende accessoires zijn geleverd:

12 Draaitafel, 13 Draaisteun, 14 Laag rek,

15 Hoog rek, 16 Bakvorm

- Plaats de steun van het draaiplateau in de koppeling in het midden van de magnetronbodem met TOP aan de bovenkant (TOP staat op de ene kant gegraveerd). De steun moet vrij om de koppeling kunnen draaien.
- Plaats het draaiplateau op de steun.
- Plaats de hoge/lage rekken zonodig op het draaiplateau.
- De bakblikken mogen alleen worden gebruikt om korstdeeg te bakken m.g.v. convectie. Plaats het bakvorm op het lage rek. Plaats bij het bakken in twee fasen een extra bakvorm (niet met de oven meegeleverd) op het hoge rek, zoals op de tegenoverliggende pagina is getoond.

WAARSCHUWING:

- Gebruik de magnetronoven alleen als het draaiplateau en de steun juist zijn aangebracht. Hierdoor wordt het voedsel gelijkmatig gekookt. Een onjuist aangebracht draaiplateau kan rammelen, niet goed draaien en schade aan de oven veroorzaken.
- Wanneer u accessoires bestelt, moet u uw dealer of de door SHARP erkende reparateur de naam van het onderdeel en van het model doorgeven.
 Deze oven wordt geleverd met 2 rekken (hoog en laag) plus een bakvorm.

ACCESSORI

Controllare che la confezione contenga tutti gli accessori elencati di seguito: **12** Piatto rotante, **13** Sostegno rotante,

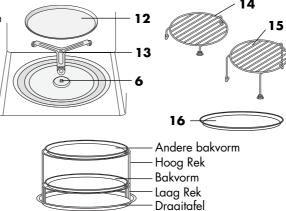
14 Griglia bassa, 15 Griglia alta, 16 Stampo per dolci

- Posizionare il supporto del vassoio girevole nell'innesto al centro del piano del forno, assicurandosi che il lato indicato come TOP sia rivolto verso l'alto (la scritta TOP è incisa su un lato). In tal modo dovrebbe essere in grado di ruotare liberamente attorno all'innesto.
- Posizionare il vassoio girevole sull'apposito supporto.
- Se necessario, posizionare i due ripiani, superiore e inferiore, sul vassoio girevole.
- Si consiglia di utilizzare le teglie da forno adatte alla cottura in microonde solo per cuocere dolci nella modalità di cottura a convezione. Posizionare la teglia sul ripiano inferiore. Nel caso di un forno a due ripiani è possibile aggiungere un secondo recipiente (non fornito con il forno) sul ripiano superiore, come illustrato nell'immagine.

AVVERTENZA:

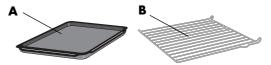
- Utilizzare sempre il forno con il vassoio girevole e il supporto correttamente installati. In tal modo è garantita una cottura uniforme. Un vassoio girevole installato in maniera errata può fare rumore, non ruotare correttamente e danneggiare il forno.
- Per ordinare gli accessori rivolgersi al proprio rivenditore o al concessionario autorizzato SHARP ed indicare il nome della parte e del modello.
 Questo forno viene fornito con 2 ripiani (superiore e inferiore) e una teglia da forno.

Deze reks worden gebruikt voor het convectiekoken, kombinatiekoken of grillen.

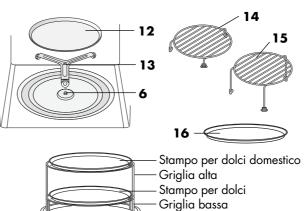


OPTIONELE ACCESSOIRES (RK-T11):

U kunt optioneel voor deze oven een vierkant bakblik (A) en een vierkante bakplaat (B) bijbestellen.

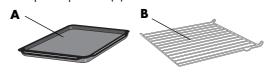


Queste graticole servono alla cottura nei modi di convezione, di cottura abbinata e della grill.



ACCESSORI OPZIONALI (RK-T11): Per questo forno è possibile ordinare una teglia da forno quadrata (**A**) e un ripiano quadrato (**B**) come accessori facoltativi.

Piatto rotante



ACCESORIOS



E ACCESORIOS

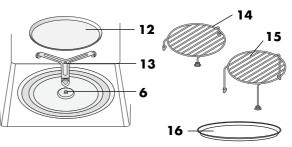
Compruebe que ha recibido los siguientes accesorios: 12 Plato giratorio, 13 Soporte del rodillo,

- 14 Rejilla baja, 15 Rejilla alta, 16 Bandeja de hornear
- Coloque el soporte del plato giratorio en el acoplamiento situado en el centro del piso del horno, asegurándose de ponerlo con el lado SUPERIOR hacia arriba (en un lado está grabada la palabra "TOP").
 Debe poder girar libremente en el acoplamiento.
- Coloque el plato giratorio sobre el soporte del mismo.
- Coloque las rejillas superiores/inferiores sobre el plato giratorio, si es necesario.
- Las bandejas de horneado sólo son recomendables para hornear pasteles en el modo convección.
 Ponga la bandeja sobre la rejilla inferior. En el caso de una hornada de dos etapas, coloque otra bandeja de horneado doméstica adicional (no suministrada con el horno) sobre la rejilla superior, como se indica a continuación.

WAARSCHUWING:

- Siempre hay que poner el horno en funcionamiento con el plato giratorio y el soporte correctamente montados. Esto permite una cocción uniforme. Un plato giratorio mal montado puede chirriar, puede no girar correctamente y estropear el horno.
- Wanneer u accessoires bestelt, moet u uw dealer of de door SHARP erkende reparateur de naam van het onderdeel en van het model doorgeven.
 Este horno se suministra con dos rejillas (Superior e Inferior) y una bandeja de horneado.

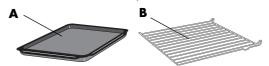
Estas rejillas se usan para cocinar en la modalidad de convección, en la de cocción doble o en la de grill.





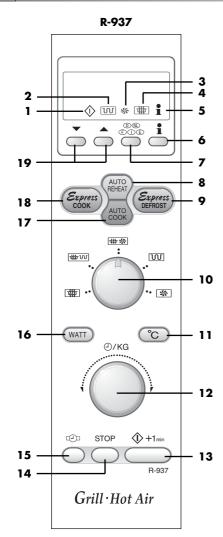
ACCESORIOS OPCIONALES (RK-T11):

Usted puede pedir una bandeja de horneado Cuadrada (**A**) y un estante cuadrado (**B**) para este horno como accesorios opcionales.





BEDIENFELD



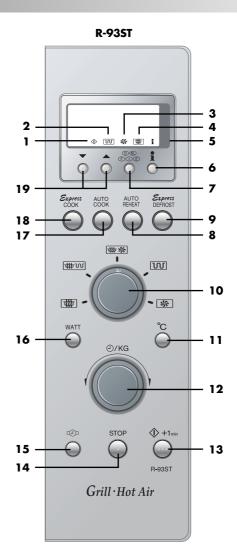
D BEDIENFELD

Anzeigen und Symbole:

- 1 Symbol für GARVORGANG
- 2 Symbol für GRILL
- 3 Symbol für HEISSLUFT
- 4 Symbol für MIKROWELLE
- 5 Symbol für **INFORMATION**

Bedienungstasten

- 6 INFORMATIONS-Taste
- 7 SPRACHEN-Taste
- 8 ERHITZUNGS-AUTOMATIK-Taste
- 9 EXPRESS-AUFTAUEN-Taste
- 10 Drehknopf für die Wahl der BETRIEBSART
 - für Mikrowellengaren
 - für Mikrowellengaren mit GRILL



- für Mikrowellengaren mit HEISSLUFT
- w für GRILL
- ₩ für HEISSLUFT
- 11 HEISSLUFT-Taste

Zum Ändern der Heißlufttemperatur

12 ZEIT/GEWICHTS-Knopf

Geben Sie mit diesem Knopf entweder die Garoder Auftauzeit bzw. das Gewicht der Speise ein.

- **13 ♦ (START)/+1min**-Taste
- 14 STOP-Taste
- 15 UHREINSTELL-Taste
- 16 MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste Zum Ändern der Mikrowellenleistung
- 17 GAR-AUTOMATIK-Taste
- 18 EXPRESS-GAREN-Taste
- 19 KÜRZER/LÄNGER-Tasten

TABLEAU DE COMMANDE/BEDIENINGSPANEEL



F TABLEAU DE COMMANDE

Affichage numérique et témoins

- 1 Témoin CUISSON EN COURS
- 2 Témoin GRIL
- 3 Témoin CONVECTION
- 4 Témoin MICRO-ONDES
- 5 Témoin INFORMATION

Touches de fonctionnement

- 6 Touche INFORMATION
- 7 Touche LANGUE
- 8 Touche RÉCHAUFFER AUTO
- 9 Touche DECONGELATION RAPIDE
- 10 Touche MODE CUISSON
 - pour une cuisson micro-ondes
 - pour une cuisson micro-ondes avec GRIL
 - pour une cuisson micro-ondes avec CONVECTION
 - ₩ GRIL
 - **S** CONVECTION

11 Touche CONVECTION

Appuyer pour changer le réglage de la convection

12 Bouton rotatif DUREE/POIDS

Tourner le bouton rotatif pour sélectionner le temps de cuisson/décongélation ou le poids des aliments.

- 13 Touche (DEPART)/+1min
- 14 Touche STOP (ARRET)
- 15 Touche REGLAGE DE L'HORLOGE
- 16 Touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Appuyer pour changer les réglages de puissance du four micro-ondes

- 17 Touche CUISSON AUTO
- 18 Touche CUISSON RAPIDE
- 19 Touches MOINS/PLUS

NL BEDIENINGSPANEEL

Digitaal display en lichtjes

- 1 KOKEN-lichtje
- 2 GRILL-lichtje
- 3 **CONVECTIEWARMTE**-lichtje
- 4 MAGNETRON-lichtje
- 5 INFORMATIE-lichtje

Bedieningstoetsen

- 6 INFORMATIE-toets
- 7 TAAL-toets
- 8 AUTOMATISCH OPWARMEN-toets
- 9 EXPRESS ONTDOOIEN-toets
- 10 KOOKSTAND-toets
 - woor koken met de magnetron
 - woor koken met de magnetron in combinatie met GRILL
 - voor koken met de magnetron in combinatie met CONVECTIEWARMTE
 - woor GRILL
 - ▼ voor CONVECTIEWARMTE

11 **CONVECTIEWARMTE**-toets

Druk de toets in om de convectie-instelling te wijzigen

2 TIJD/GEWICHT-draaiknop

Draai de knop voor het instellen van de kooktijd/ ontdooitijd of het gewicht van het voedsel.

- 13 \diamondsuit (START)/+1min-toets
- 14 STOP-toets
- 15 KLOKINSTELLING-toets

16 MAGNETRONVERMOGENNIVEAU-toets

Hiermee stelt u het vermogen van uw magnetron in

- 17 AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA-toets
- 18 EXPRES BEREIDEN-toets
- 19 MINDER/MEER-toetsen



PANNELLO DI CONTROLLO/PANEL DE MANDOS

| PANNELLO DI CONTROLLO

Display digitale ed indicatori

- 1 Indicatore COTTURA IN CORSO
- 2 Indicatore GRILL
- 3 Indicatore CONVEZIONE
- 4 Indicatore MICROONDE
- 5 Indicatore INFORMAZIONI

Pulsanti di funzione

- 6 Pulsante INFORMAZIONI
- 7 Pulsante LINGUA
- 8 Pulsante RISCALDARE AUTOMATICO
- 9 Pulsante SCONGELARE EXPRESS
- 10 Pulsante MODO DI COTTURA
 - per cottura con il forno a microonde
 - per cottura con il forno a microonde con il GRILL SUPERIORE
 - per cottura con il forno a microonde con la CONVEZIONE
 - w per il GRILL

11 Pulsante CONVEZIONE

Premere per cambiare l'impostazione della convezione di calore

12 Manopola TEMPO/PESO

Far ruotare la manopola per introdurre il tempo di scongelamento/cottura oppure il peso del cibo da cuocere.

- 14 Pulsante � (START)+1min
- 15 Pulsante di ARRESTO (STOP)
- 16 Pulsante di IMPOSTAZIONE OROLOGIO
- 17 Pulsante di LIVELLO POTENZA MICROONDE

Premere per modificare l'impostazione

- 17 Pulsante COTTURA AUTOMATICO
- 18 Pulsante COTTURA EXPRESS
- 19 Pulsanti MENO/PIÙ

PANEL DE MANDOS

Display e indicadores digitales

- 1 Indicador de COCCIÓN EN CURSO
- 2 Indicador de GRILL
- 3 Indicador de CONVECCIÓN
- 4 Indicador de MICROONDAS
- 5 Indicador de INFORMACIÓN

Teclas de operación

- 6 Tecla de INFORMACIÓN
- 7 Tecla de IDIOMA
- 8 Tecla de RECALENTAR AUTOMÁTICA
- 9 Tecla de DESCONGELACIÓN RÁPIDAS
- 11 Tecla del MODO DE COCCIÓN
 - microondas
 - microondas con GRILL
 - microondas con CONVECCIÓN
 - w GRILL
 - **S** CONVECCIÓN

12 Tecla de CONVECCIÓN

Presione para cambiar el ajuste de convección

3 Mando de TIEMPO/PESO

Gire este mando para seleccionar el tiempo de cocción o descongelado y para pesar los alimentos.

- **14** Tecla **♦** (INICIO)/+1 min
- 15 Tecla de PARADA (STOP)
- 16 Tecla de AJUSTE DEL RELOJ
- 17 Tecla de NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS

Pulse esta tecla para cambiar el nivel de potencia

- 17 Tecla de COCCIÓN AUTOMÁTICA
- 18 Tecla de COCCIÓN RÁPIDAS
- 19 Teclas MENOS/MÁS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Page

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

Para evitar incendios

Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

En los casos en que se vaya a instalar el horno empotrado en un mueble de cocina, debe utilizarse el armazón de instalación EBR-9900 (para R-937) / EBR-99ST (para R-93ST) autorizado por SHARP y que está disponible en los distribuidores de SHARP. Consulte las instrucciones de instalación del armazón o pida a su distribuidor que le enseñe el procedimiento correcto. Sólo utilizando este armazón se garantiza la seguridad y calidad del

La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia

El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 16 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 16 A como

Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato.

No coloque el horno en superficies donde se genere calor. Por ejemplo, no lo sitúe cerca de un horno normal.

No instale el horno en lugares que tengan alta humedad o donde pueda acumularse humedad.

No guarde ni use el horno en exteriores.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.

Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vea las sugerencias correspondientes en el libro adjunto de cocina.

No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.

Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno y el plato giratorio después de utilizarlos. Quiteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación. Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios. No utilice el horno de microondas para freir con aceite o para calentar aceite con el que va a freir después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.

Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.

No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.

Utilice este manual de instrucciones y el recetario adjunto conjuntamente.

Para evitar estropear el horno

ADVERTENCIA:

No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de

- a) La puerta; asegúrese de que la puerte cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
- b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
- c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
- d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
- e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.

No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.

No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.

No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en partes adyacentes. Siga las instrucciones de "Limpieza y Mantenimiento" en la página 119".

Page



INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio SHARP autorizado.

No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchute.

No deje que el cable de alimentación cuelque del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el

Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes, incluyendo la parte posterior del

No intente cambiar la lámpara del horno usted mismo ni permita que lo haga nadie excepto un electricista autorizado por SHARP.

Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio SHARP autorizado.

Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, debrá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio SHARP autorizado.

ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina. No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbuijas.

No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, dado que su contenido podria salirse del recipiente al calentarse y provacar quemaduras.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

- Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
- 2. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
- 3. Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas.. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar quemaduras

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse.

Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor.

Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

No tocar la puerta del horno, la caja exterior, el grill inferior, los orificios de ventilación, los accesorios ni los platos durante el uso en los modos de operación con GRILL, CONVECCION, COMBINADO, COCCIÓN

RAPIDAS y COCCIÓN AUTOMÁTICA ya que se pondrán muy calientes. Antes de limpiar cerciórese de que no están calientes.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

ADVERTENCIA: Sólo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.

Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores. No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno. No mueva el horno mientras está funcionando.

Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:

No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno.

Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.

No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.

Utilice sólo el plato giratorio diseñados para este horno.

No utilice envases o recipientes de plástico para la cocción a microondas si el horno está todavía caliente después de haberlo usado en los modos a la GRILL, CONVECCIÓN, COMBINADO, COCCIÓN RAPIDAS y COCCIÓN **AUTOMATICA**, dado que podrían derretirse o tundirse. No debe emplear recipientes de plástico durante los modos mencionados a menos que el fabricantes de dichos recipientes afirme que son adecuados para su uso en la cocción por microondas.

No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

NOTAS:

Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.

Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.

Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

INSTALACIÓN

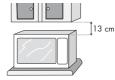


1. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Retire la lámina de polietileno que queda suelta entre la puerta y la cavidad interior. Quite también todo el film protector y la etiqueta de características en la parte exterior de la puerta.



- 2. Examine el horno atentamente para comprobar que no está dañado.
- 3. Coloque el horno sobre una superficie lisa y plana que pueda soportar el peso del horno más el del alimento más pesado que pueda cocinar.

- 4. La puerta del horno puede calentarse durante la cocción. Coloque el aparato a unos 85 cm del suelo como mínimo y no deje que los niños se acerquen demasiado para evitar que se quemen con la puerta.
- 5. No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas.
- 6. Deje un espacio cómo mínimo de 13 cm por encima del microondas.



7. Conecte firmemente el enchufe del horno en una toma de corriente eléctrica normal con toma de tierra.



ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

El horno dispone de un modo de ahorro de energía.

- 1. Enchufe dicho horno. En este momento, no aparecerá nada en la pantalla
- 2. Abra la puerta. El display mostrará "ELIJA IDIOMA" parpadeando en 5 idiomas.
- 3. Cierre la puerta.

NOTA: Una vez que ha seleccionado el idioma pulse la tecla de IDIOMA, se visualiza "MODO DE AHORRO ENERGIA PARA SALIR DEL MODO DE AHORRO DE ENERGIA PONGA RELO!" cuando conecta el horno.

- 4. Seleccione un idioma (vea la below).
 NOTA: Si utiliza el horno en alemán, no tiene que seleccionar idioma, simplemente pulse el tecla STOP. Se visualizará ".0" y luego siga con el paso 5.
- 5. Ponga en hora el reloj (vea la página 103).
- **6.** Caliente el horno sin alimentos (vea la página 111).

CONSEJOS PRÁCTICOS:

El horno tiene un 'sistema de visualización de información' que proporciona instrucciones paso a paso y que le ayudarán a utilizar cada función fácilmente, pudiendo obtener la información en el idioma que desee. El horno posee una tecla de **INFORMACIÓN** para obtener instrucciones sobre cada tecla o botón. En el display aparecen indicadores, tras pulsar una tecla, para informarle del siguiente paso a seguir.

NOTA:

En las explicaciones siguientes de la operación usted encontrará los mandos operativeos del modelo R-937.

Para el modelo R-93ST, la pantalla digital, los mandos operativeos y los indicadores son los mismos.



SELECCION DE UN IDIOMA

Pulse la tecla de IDIOMA	IDIOMA
una vez	DEUTSCH
dos veces	NEDERLANDS
3 veces	FRANCAIS
4 veces	ITALIAN
5 veces	ESPANOL

El horno viene con el idioma alemán, pero se pude cambiar a otro idioma. Para ello, pulse la tecla de **IDIOMA** hasta que aparezca el idioma deseado en el display. Después, pulse la tecla **(INICIO)/+1 min.**

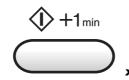
Ejemplo: Si deseara seleccionar **Italiano:**

- Elija el idioma que desee, pulse la tecla de IDIOMA 4 vez.
- 2. Confirme el cambio, pulse la tecla ♦ (INICIO)/+1 min.

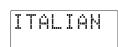
Compruebe el display.











NOTA: El idioma seleccionado será memorizado aunque se interrumpa el suministro de energía eléctrica.

UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA







Use la tecla de **PARADA (STOP)** para:

- Borrar un error durante la programación.
- 2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
- Cancelar un programa durante la cocción; pulse la tecla de **PARADA** (STOP) dos veces.

PUESTA EN HORA DEL RELOJ



Hay dos modalidades: reloj de 12 horas y reloj de 24 horas

Paso 1

Paso 2









- 1. Para poner en hora el reloj de 12 horas, pulse la tecla de AJUSTE DEL **RELOJ** una vez, como se indica en el paso 1 de al lado.
- 2. Para poner en hora el reloj de 24 horas, pulse la tecla de AJUSTE DEL **RELOJ** dos veces, como se indica en el paso 2 de al lado.

Ejemplo: Para poner el reloj de 24 horas a las 23:35

1. Elija el reloj de 24 horas pulsando la tecla de AJUSTE DEL **RELOJ** dos veces.



2. Ponga la hora. Gire el mando de **TIEMPO/PESO** en sentido horario hasta que aparezca la hora correcta (35).



3. Cambie de horas a minutos pulsando la tecla de AJUSTE DEL **RELOJ** una vez.





4. Ponga los minutos (23).



5. Pulsando la tecla de AJUSTE **DEL RELOJ** una vez.



Compruebe el display.



NOTAS:

- 1. El mando de TIEMPO/PESO se puede girar hacia
- 2. Pulse la tecla de PARADA si comete un error durante la programación.
- 3. Si el horno está en modo de cocción o de tiempo programado y desea saber la hora, toque la tecla de AJUSTE DEL RELOJ. Mientras continúe tocando la tecla seguirá viéndose la hora en el display.
- 4. Si se interrumpe la alimentación del horno, al volver a enchufarlo, abra y cierre la puerta de modo que el visualizador muestre "MODO DE AHORRO ENERGIA PARA SALIR DEL MODO DE AHORRO DE ENERGIA PONGA RELOJ". Esta información aparecerá si usted
- ya ha seleccionado el idioma con la tecla IDIOMA. Si la interrupción se produce cuando el horno está en funcionamiento, se perderán el programa y la hora del día. Será necesario volver a ajustar la hora correcta del día.
- 5. Si desea volver a poner el reloj en hora, siga el ejemplo anterior otra vez.
- 6. Si no pone el reloj en hora, pulse la tecla de PARADA una vez. 🗓 aparecerá en el display. Cuando el horno deje de funcionar, 🗓 _aparecerá en el display en lugar de la hora.
- 7. Si ajusta el reloj, no funcionar la modalidad de ahorro energía.



MODO DE AHORRO DE ENERGIA

El horno viene preajustado para la modalidad "modo de ahorro de energía". Si no realiza ninguna operación transcurridos 3 minutos desde la última acción, como por ejemplo, cierre la puerta o al final de una sesión de cocción, la alimentación se desactivará automáticamente. Para restablecer la alimentación, abra la puerta.

Para iniciar el modo de ahorro de energía, realice las instrucciones siguientes:

Ejemplo: Para iniciar el modo de ahorro de energía (la hora actual es 23:35):

1. Asegúrese de 2. Pulse la tecla de 3. Ajuste el 4. Pulse la tecla de \oplus (INICIO)/ que se muestra **AJUSTE DEL** visualizador a 0 +1min. La alimentación se la hora **RELOJ** una vez. girando el dial de desactivará y no aparecerá correcta en el TIEMPO/HORA. ninguna indicación en el visualizador. visualizador. 小KG 23:35 12H 0

NOTA: Puede pulsar la tecla de AJUSTE DEL RELOJ dos veces en el paso 2.



NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

El horno tiene 5 niveles de potencia. Para elegir el nivel conveniente para guisar hay que hacer lo indicado en la sección de recetas. En general son de aplicación las siguientes recomendaciones:

900 W: utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.

630 W: utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.

450 W: para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo platos de buey. Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.

+1_{min}

270 W (ajuste de descongelación): Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente. Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc.y para cocer flanes de huevo.

90 W: Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.

P = Porciento

Para seleccionar el nivel de potencia de microondas:

- 1. Seleccione el modo de cocción girando el botón de MODO DE COCCIÓN en la posición Microondas.
- 2. Girar el de TEMPO/HORA en sentido horario para seleccionar el tiempo de cocción.
- 3. Pulse el botón de NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en el visualizador. (Si el botón del NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS se pulsa una vez, aparecerá (900 M). Si se pasa del nivel deseado, continúe pulsando el botón hasta que llegue de nuevo a la POTENCIA que desee).
- 4. Pulsar la tecla (INICIO)/+1 min.

NOTA: Si no se selecciona el nivel de potencia se pone automáticamente el nivel 900 W.

COCCIÓN CON MICROONDAS



El horno se puede programar hasta un máximo de 90.00 minutos. Las unidades seleccionables para el tiempo de cocción (descongelación) varían de 10 segundos a cinco minutos, dependiendo de la duración total del tiempo de cocción (descongelación) como se indica en la tabla de al lado:

Tiempo de cocción:

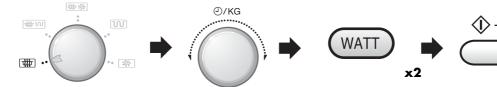
0-5 minutos 5-10 minutos 10-30 minutos 30-90 minutos

Unidad de aumento:

10 segundos 30 segundos 1 minuto 5 minutos

Si desea calentar una sopa durante 2 minutos y 30 segundos a una potencia del 630 W.

- 1. Gire el mando de MODO DE COCCIÓN hasta la posición 🗯
 - para seleccionar el Microondas.
- 2. Introduzca el tiempo de cocción deseado girando el mando de TIEMPO/PESO en sentido horario. (2 min. y 30 seg.)
- 3. Cambie el nivel de potencia pulse la tecla de NIVEL DE **POTENCIA DEL** MICROONDAS.
- 4. Pulse la tecla **♦ (INICIO)/** +1min para que se inicie la cocción.



Compruebe el display.

2.30 **\psi_{\psi}**

- 1. Cuando se abre la puerta estando el horno en funcionamiento, el tiempo de cocción en el display digital se detiene automáticamente y empieza a disminuir de nuevo al cerrar la puerta y pulsar la tecla de **(INICIO)/+1 min**.
- 2. Si desea saber la potencia estando el horno en funcionamiento, pulse la tecla de NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS. El nivel de potencia aparecerá en el display durante el tiempo que continúe pulsando esta tecla.
- 3. El mando TIEMPO/PESO se puede girar en ambos sentidos. Si lo gira hacia la izquierda, el tiempo de cocción disminuirá a partir de 90 minutos gradualmente.



COCCIÓN CON GRILL

El elemento calefactor del grill de la cavidad del horno, sólo tiene un ajuste de potencia.

Ejemplo:

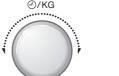
Para hacer una tostada de queso en 5 minutos usando sólo el GRILL: (Ponga la tostada en la rejilla alta).

- 1. Gire el mando de MODO DE 2. Introduzca el tiempo de cocción **COCCIÓN** hasta la posición
 - para seleccionar el GRILL.



3. Pulse la tecla \diamondsuit (INICIO)/ +1 min para que se inicie la cocción.







Compruebe el display.



- 1. Se recomienda usar las rejillas alta o baja cuando se cocine con los grill.
- 2. Cuando utilice el grill por primera vez puede que note humo u olor a quemado, esto es normal y no indica que el horno esté averiado.
- Consulte el apartado Calentamiento sin alimentos en la página anterior.
- 3. Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display "AHORA ENFRIANDO".

ADVERTENCIA: El interior del horno, le caja exterior, la puerta, el plato giratorio, las rejillas y los platos se pondrán muy calientes. Utilice manoplas para horno cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.



CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS

Es posible que note humo o un olor a quemado cuando utilice la tecla de convección y el grill por primera vez. Esto es normal y no indica que el horno tenga una avería.

Para evitar este problema, antes de usar el horno por primera vez, haga funcionar la convección (250°C) y el grill sinalimentos durante 20 minutos

IMPORTANTE: Durante el funcionamiento con grill abra una ventana o encienda el extractor de humos para que salga el humo o los olores.

- 1. Seleccione el modo de cocción girando el mando y colocándolo en la posición w (Grill) o 🐝 (convección).
 - 2. Asegúrese de que el horno está vacío. Introduzca el tiempo de calentamiento necesario.
- 3. Pulse la tecla 🕸 (INICIO)/ +1min para que se inicie el calentamiento.



5%



El tiempo disminuirá en el display. Cuando el horno haya terminado de calentarse, abra la puerta para que se enfrie su interior.

ADVERTENCIA: La puerta, la caja exterior y el interior del horno estarán calientes. Tenga cuidado de no quemarse cuando vaya a enfriar el horno.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN



Este horno puede ser utilizado como horno convencional utilizando el dispositivo de convección a 10 temperaturas preajustadas.

Pulse la tecla de CONVECCIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. horno (° C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

Ejemplo 1: Para cocinar con precalentamiento

Si desea precalentar el horno a 180º C y cocinar durante 20 minutos a 180º C.

- 1. Seleccione el modo de cocción girando el mando MODO DE COCCIÓN y colocándolo en la posición (Mode con grill).
- 2. Introduzca la temperatura de precalentamiento deseada pulsando la tecla de CONVECCIÓN seis veces. Aparece 180° C en el display.
- 3. Pulse la tecla

 (INICIO)/
 - +1 min para que se inicie el precalentamiento.

Cuando se alcance la temperatura de precalentamiento sonará la señal y el display mostrará 180° C; abra la puerta y ponga el alimento dentro del horno. Cierre la puerta.







хl



- **4.** Use el mando de **TIEMPO/ PESO** para introducir el tiempo de cocción (20mins).
- 5. Pulse la tecla

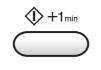
 (INICIO)/+1 min.

Compruebe el display.













NOTAS:

- 1. Al precalentamiento, se debe dejar el plato giratorio en el horno.
- 2. Después del precalentamiento, si desea cocinar a una temperatura diferente pulse la tecla de CONVECCIÓN hasta que aparezca la temperatura deseada en el display. En el ejemplo de arriba, para cambiar la temperatura tendría que pulsar la tecla de CONVECCIÓN después de introducir el tiempo de cocción.
- 3. Cuando el horno alcance la temperatura de precalentamiento programada, mantendrá automáticamente dicha temperatura durante 30 minutos. Después de 30 minutos el display mostrará la hora actual, si el horno se ha puesto en hora.
 El programa de CONVECCIÓN seleccionado se cancelará.
- **4.** Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display "AHORA ENFRIANDO".
- **5.** Para conseguir los mejores resultados cuando las instrucciones de siguiente del paquete para la convección, siguen por favor las instrucciones para el "horno convencional".
- **6.** Si usted compra el paquete accesorio RK-T11, siguen por favor el librete de la INFORMACIÓN y de las RECETAS incluido con el paquete.



COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Ejemplo 2: cocción sin precalentamiento

Si desea cocinar a 250° C durante 20 minutos.

cocción girando el mando

MODO DE COCCIÓN y

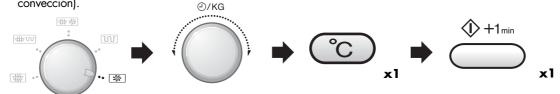
colocándolo en la

posición (Mode con

convección).

1. Seleccione el modo de

- 2. Use el mando de TIEMPO/PESO para introducir el tiempo de cocción (20mins).
- **3.** Seleccione la temperatura deseada. (250° C).
- **4.** Pulse la tecla **♦ (INICIO)/ +1 min**.



Compruebe el display.





NOTAS:

- Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display "AHORA ENFRIANDO".
- 2. Para cambiar la temperatura de convección pulse la tecla de **CONVECCIÓN** hasta que aparezca la temperatura deseada en el display.
- **3.** Cuando utilice el convección por primera vez puede que note humo u olor a quemado, esto es normal y no indica que el horno esté averiado. Consulte el apartado Calentamiento sin alimentos en la página anterior.

ADVERTENCIA:

El interior del horno, le caja exterior, la puerta, el plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. <u>Utilice manoplas para horno</u> cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.

COCCIÓN COMBINADA



El horno dispone de 2 modos de cocción **COMBINADA** que usan combina la cocción por microondas y la cocción por convección o la cocción microondas y la grill. Para elegir el modo de cocción **COMBINADA**, gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición deseada y determine luego el tiempo de cocción. Generalmente el tiempo de cocción total se acorta con este modo.

MODO DE COCCIÓN	Método de cocción	Potencia microondas	
сомв. 1 ## %	Convección 250° C	270 W	
COMB. 2 ₩₩₩	Grill	270 W	

NOTAS: Los niveles de potencia son variables:

COMB. 1 : La temperatura del horno se puede cambiar de 40° C a 250° C en diez pasos.

Los niveles de potencia se pueden cambiar del 90 W al 630 W en cuatro pasos.

COMB. 2 www: Los niveles de potencia se pueden cambiar del 90 W al 900 W en cinco pasos.

Ejemplo 1:

Si deseara cocinar durante 20 minutos usando la 90 W potencia microondas y 200° C por Convección.

- 2. Introduzca el tiempo de cocción deseado (20 minutos).
- Pulse dos veces la botón del NIVEL DE POTENCIA (90 W).









4. Pulse la tecla de **CONVECCIÓN** cuatro veces (200° C).

x4

- 5. Pulse la tecla (INICIO)/ +1 min para que se inicie la cocción.
- Compruebe el display.













COCCIÓN COMBINADA

Ejemplo 2:

Si deseara cocinar durante 20 minutos usando la 90 W potencia de microondas y GRILL.

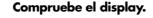
- 2. Introduzca el tiempo de cocción deseado (20 min.)
- Pulse dos veces la botón del NIVEL DE POTENCIA. (90 W)

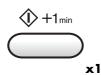
















NOTA: Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display "AHORA ENFRIANDO".

ADVERTENCIA:

El interior del horno, le caja exterior, la puerta, el plato giratorio, las rejillas y los platos se pondrán muy calientes. <u>Utilice manoplas para horno</u> cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.

ANOL

OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS



1. Teclas de **MENOS** (▼)/ **MÁS** (▲)

Las teclas **MENOS** (▼) y **MÁS** (▲) permiten aumentar o disminuir fácilmente los tiempos programados (para que el alimento quede más o menos hecho) que se utilizan en las OPERACIONES AUTOMÁTICAS o cuando el horno ya está en funcionamiento .

a) Cambio del tiempo preprogramado:

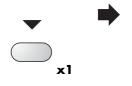
Pulse el botón **MENOS** (▼) y **MAS** (▲) después de entrar el peso y antes de pulsar la tecla **(INICIO)/+1 min.** (Para los menús con **MENOS** y **MÁS**, vea las páginas 117 - 118.)

Ejemplo: Si deseara cocinar 0,2 kg de patatas fritas finas usando las teclas de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** y **MENOS** (▼).

- Seleccione el menú de COCCIÓN AUTOMÁTICA de patatas fritas pulsando la tecla de COCCIÓN AUTOMÁTICA 2 veces.
- 2. Introduzca la cantidad (0,2 kg).
- Elija las patatas fritas "finas" pulse la tecla de MENOS (▼) una vez.







- **4.** Pulse la tecla







Compruebe el

display.

NOTAS:

Para cancelar el tiempo modificado con **MENOS** o **MÁS** pulse de nuevo la misma tecla. Para cambiar de **MÁS** a **MENOS** pulse simplemente la tecla de **MENOS** (\blacktriangledown). Para cambiar de **MENOS** a **MÁS** pulse simplemente la tecla de **MÁS** (\blacktriangle).

b) Cambio del tiempo de calentamiento mientras el horno está funcionando:

El tiempo de cocción se puede aumentar o disminuir de 1 en 1 minuto cada vez que se pulsen las teclas de **MENOS** (▼) y **MÁS** (▲).

NOTA: Es posible utilizar esta función solamente para la cocción manual.



OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS

2. Función MINUTO MÁS.

El botón \diamondsuit (INICIO)/+1 min permite emplear las siguientes funciones:

a) Cocción de 1 minuto

Es posible cocinar en el modo de cocción que desee durante 1 minuto sin introducir el tiempo de cocción. **Ejemplo:**

Suponga que quiere realizar la cocción durante 1 minuto con una potencia de microondas de 630 vatios.

- Para cambiar el nivel de potencia, pulse el botón NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS 3
- 3. Pulse la tecla de
 (INICIO)/
 +1 min una vez
 para iniciar la

cocción.

Compruebe el display.









NOTAS:

1. Es posible utilizar esta función solamente para la cocción manual.

veces.

- 2. Si el selector MODO COCCIÓN se encuentra en microondas () y pulsa el botón (INICIO)/+1min, la potencia de microondas será siempre de 900 vatios.

 Si el selector MODO COCCIÓN se encuentra en cocción combinada () y pulsa el botón (INICIO)/+1min, la potencia de microondas será siempre de 270 vatios.

 Si el selector MODO COCCIÓN se encuentra en cocción convección () y pulsa el botón (INICIO)/+1min, la temperatura de convección será siempre de 250° C.
- 3. Para evitar que los niños realicen operaciones, el botón **(INICIO)/+1 min** sólo puede utilizarse en un espacio de 3 minutos después de haber realizado alguna operación, por ejemplo, cerrar la puerta o pulsar la tecla de **PARADA**.

b) Aumento del tiempo de cocción

Es posible aumentar el tiempo de cocción por múltiplos de 1 minuto si pulsa el botón mientras el horno se encuentra en funcionamiento.

NOTA: Es posible utilizar esta función solamente para la cocción manual.

OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS



3. COMPROBACIÓN DE AJUSTES ESTANDO EL HORNO EN FUNCIONAMIENTO

Durante el precalentamiento se puede comprobar el nivel de potencia, la hora y las temperaturas del horno

COMPROBACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA:

Si desea comprobar la potencia durante la cocción pulse la tecla de NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS.

Aunque aparezca la potencia en el display el horno seguirá contando el tiempo.

COMPROBACIÓN DE LA TEMPERATURA DE **CONVECCIÓN:**

Pulse la tecla de **CONVECCIÓN** para comprobar la temperatura de convección durante la cocción. Cuando el horno est precalentado, puede comprobar su temperatura real.

El nivel de potencia aparecerá en el display mientras esté pulsando la tecla.



La temperatura de convección en ° C aparecerá en el display mientras esté pulsando la tecla.



4. Tecla de INFORMACIÓN

Cada tecla contiene información muy útil. Si desea obtener dicha información, pulse la tecla de **INFORMACIÓN** antes de pulsar la tecla deseada.

Ejemplo:

Si desea obtener información sobre el menú número 3, pollo asado, de COCCIÓN AUTOMÁTICA:

NOTAS:

- 1. El mensaje de información se repetirá dos veces y después aparecerá la hora en el display.
- 2. Si desea cancelar la información pulse la tecla de PARADA (STOP).



1. Seleccione la función de la tecla de INFORMACIÓN.







2. Seleccione el menú de COCCIÓN AUTOMÁTICA de pollo asado pulsando la tecla de COCCIÓN **AUTOMÁTICA** tres veces.















OPERACIÓN AUTOMÁTICA

La OPERACIÓN AUTOMÁTICA calcula automáticamente el modo y tiempo de cocción correctos. Se pueden elegir 2 menús de RECALENTAR AUTOMÁTICA, 3 de COCCIÓN RÁPIDAS, 6 de COCCIÓN AUTOMÁTICA y 7 de DESCONGELACIÓN RÁPIDAS.

Advertencia:

Con COCCIÓN RÁPIDAS y COCCIÓN AUTOMÁTICA:

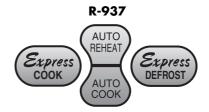
El interior del horno, la puerta, la caja exterior, el plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. Use manoplas para horno al sacar el alimento o el plato giratorio del horno para no quemarse.

Consejos para cuando utilice la función automática:

- 1. El menú se elige pulsando las teclas de RECALENTAR AUTOMÁTICA, COCCIÓN RÁPIDAS, COCCIÓN AUTOMÁTICA o DESCONGELACIÓN RÁPIDAS hasta que aparezca el número del menú deseado en el display.
- **2.** El peso del alimento se introduce girando el mando de **TIEMPO/PESO** hasta que aparezca en el display el peso deseado.
- Introduzca sólo el peso del alimento, sin incluir el del recipiente.
- Para los alimentos que pesen más o menos que los pesos /cantidades que se indican en la tabla de menús, use programas manuales.
- 3. Los tiempos de cocción programados son tiempos medios. Si desea modificar los tiempos de cocción preprogramados en las operaciones automáticas, use las teclas MENOS (▼) o MÁS (▲). Vaya a la página 111 para más detalles.
- Para conseguir los mejores resultados siga las instrucciones de la tabla de menús que se facilitan en el libro de recetas.
- Para empezar a cocinar pulse la tecla de
 (INICIO)/+1 min.

Cuando debe intervenir el usuario (por ejemplo, para darle la vuelta a la comida), el horno se apaga y emite una señal acústica, indicando en la pantalla qué es lo que debe hacer. Pulse la tecla de ((INICIO)/+1 min.

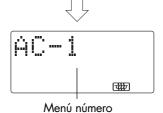
La temperatura final dependerá de la temperatura inicial. Compruebe que la comida está hecha y muy caliente. Si hace falta, puede ampliar el tiempo de cocción y cambiar el nivel de la potencia.

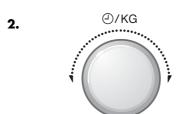


R-93ST









Mando de TIEMPO/PESO



Teclas MENOS/MÁS



NOTA: Consulte la etiqueta de menús donde obtendrá una lista de menús AUTOMÁTICOS y gamas de pesos.

OPERACIÓN AUTOMÁTICA



Ejemplo: Si desea cocinar Arroz que pesan 0,3 kg con **COCCIÓN AUTOMÁTICA**.

- 1. Seleccione el menú de
 COCCIÓN AUTOMÁTICA de
 arroz pulsando la tecla de
 COCCIÓN AUTOMÁTICA
 - una veces.

 Introduzca el peso deseado girando el mando de TIEMPO/ PESO. 3. Pulse la tecla de

(INICIO)/+1 min

una vez para iniciar la

cocción.



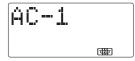
.. 1







Compruebe el display.



ARROZ





TABLA DE COCCIÓN RÁPIDAS



MENÚ Nú.	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
	0,3 - 1,0 kg, (100 g) Peso totale * Cacerola + tapa e hay que añadir agua, calcule rama con líquido adicional.	 Transferir el alimento a un plato adecuado para microondas. Añadir algo de líquido si lo recomienda el fabricante. Cubrir con una tapa. Cuando suene la señal, remover y volver a tapar. Después de cocinar, remover y dejar en reposo durante 1-2 minutos aprox.
C-2 Cocción Verduras congeladas (Temp. inicial -18° C) e.g. Coles de Bruselas, Udías verdes, Guisantes, Verduras mixtas y Brécol.	0,1 - 0,8 kg (100 g) Cacerola + tapa	 Añadir 1 cucharón de agua por cada 100 g. (Tratándose de setas no se necesita agua adicional). Cubrir con una tapa. Cuando se pare el horno y suenen las señales, remover y tapar de nuevo. Después de la cocción, dejar en reposo aprox. 1-2 minutos. NOTA: Si se compactan juntas las verduras congeladas, cocerlas empleando el modo manual.
Verduras congeladas (Temp. inicial -18° C) e.g. Lasaña congelada, Gratenes de verduras congelados	0,2 - 0,6 kg (100 g) Plato de gratinar, Rejilla baja	 Saque el gratén del envase original y coóquelo en un plato de gratinar adecuado. El plato debe ajustarse a la cantidad de gratén. Añada 3-4 cucharadas soperas de agua. No cubrir. Colóquelo en la rejilla baja. Después de la cocción, déjelo reposar unos 5 minutos.



TABLA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDAS

MENÚ Nú.	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Ver la nota p.117) e hay que añadir agua, calcule grama con líquido adicional.	 Poner la comida en un plato en el centro del plato giratorio. Cuando se pare el horno y suenen las señales, dar vuelta al alimento, revolver y separar. Proteja las partes delgadas y los puntos calientes con papel de aluminio. Después de descongelar, envolver en lámina de aluminio durante 10-15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.
D-2 Descongelación Carne (Temp. inicial -18° C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) (Ver la nota p.117)	 Colocar un plato boca abajo sobre el plato giratorio y poner sobre aquél el pollo con la pechuga hacia abajo. Cuando se pare el horno y suene la señal, darle vuelta y proteja con papel de aluminio. Repetirlo cada vez que se pare el horno y suene la señal (por 1,1 kg - 2,0 kg). Después de descongelar, cubrir con lámina de aluminio y dejar en reposo 15-30 minutos hasta que esté completamente descongelado.
D-3 Descongelación Carne picada (Temp. inicial -18° C)	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Ver la nota p.117) Film transparente	 Cubra la plataforma giratoria con film transparente. Coloque el bloque de carne picada en la plataforma giratoria. Cuando se pare el horno y suene la señal acústica, dé la vuelta al alimento. Retire, si es posible, la parte descongelada. Después de descongelar, déjela en reposo durante 5-10 minutos hasta la descongelación completa.
D-4 Descongelación Patas de pollo (Temp. inicial -18° C)	0,2 - 1,0 kg (50 g) (Ver la nota p.117)	 Poner la comida en un plato en el centro del plato giratorio. Cuando se pare el horno y suenen las señales, dar vuelta al alimento, revolver y separar. Proteja las partes delgadas y los puntos calientes con papel de aluminio. Después de descongelar, envolver en lámina de aluminio durante 10-15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.
D-5 Descongelación Pollos (Temp. inicial -18° C)	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Ver la nota p.117)	 Colocar un plato boca abajo sobre el plato giratorio y poner sobre aquél el pollo con la pechuga hacia abajo. Cuando se pare el horno y suene la señal, darle vuelta y repetirlo cada vez que se pare el horno y suene la señal. Después de descongelar, cubrir con lámina de aluminio y dejar en reposo 15-30 minutos hasta que esté completamente descongelado.
D-6 Descongelación Pastel (Temp. inicial -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plana placa	 Retire todo el embalaje del pastel. Colóquelo en un plana placa en el centro de la plato giratoria. Después de descongelarlo, corte el pastel en trozos de tamaño similar dejando un espacio entre los trozos y déjelo reposar durante 15-30 minutos hasta que esté descongelado uniformemente.

TABLA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDAS



MENÚ Nú.	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
D-7 Descongelación Pan (Temp. inicial -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plana placa	 Distribuya el pan en un plana placa en el plato giratorio. Para este programa solamente se recomienda pan cortado en rebanadas. Cuando suene la señal acústica, reordene, y saque las rebanadas descongeladas. Después de descongelar, separe todas las rebanadas y distribúyalas en un plato grande. Cubra el pan con papel de aluminio y déjelo reposar durante 5-10 minutos hasta que esté totalmente descongelado.

NOTA:

- 1 Bistecs, chuletas, patas de pollo y filetes de pescado deben congelarse en una sola capa.
- 2 La carne picada se debe congelar en pequeñas porciones.
- 3 Después de dar vuelta, proteger las partes descongeladas con trozos pequeños planos de lámina de aluminio.
- 4 La carne de aves debe procesarse inmediatamente después de descongelarla.
- 5 D-1, D-2, D-4 y D-5 disponer los alimentos en el horno como se indica:

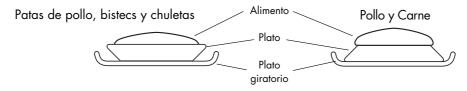


TABLA DE RECANTELAR AUTOMÁTICA



MENÚ Nú.	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AR-1 Bebidas (Temp. inicial 20° C)	1 - 6 Tazas (Taza) 150 ml poer taza Taza	 Colocar la bebida en el plato giratorio sin ponerla en el centro. Después de calentar, remover y dejar en reposo durante 1-2 minutos aprox. NOTA: Si la bebida está a temperatura del frigorífico (5° C+ 2° C), pulse la tecla de MÁS (▲).
AR-2 Sopas, cacerola (Temp. inicial 20° C)	1 - 4 Tazas (Taza) 200 ml por Taza taza con film de plástico	 Cubrir con film de plástico para microondas. Poner las tazas en el plato giratorio sin colocarlas en el centro. Después de cocinar, remover y dejar en reposo durante 1-2 minutos aprox. NOTA: Si la Sopa está a temperatura del frigorífico (5° C+ 2° C), pulse la tecla de MÁS (▲).



TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

MENÚ Nú.	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
Arroz Arroz 100 g 200 g 300 g	0,1 - 0,3 kg (100 g) Bol grande con tapa Aqua de ebullición 250 ml 450 ml 650 ml	 Póngalo en un bol grande y añada agua. Tápelo Coloque el bol en el centro de la plataforma giratoria. Cuando suene la señal acústica, remuévalo, vuélvalo a tapar, repóngalo en el horno y pulse 'Arrancar'. Déjelo reposar 10 minutos después de la cocción.
Patatas fritas (Temp. inicial -18° C) (recomendadas para hornos convencionales)	0,2 - 0,4 kg (50 g) Cacerola plana, Rejilla alta	 Sacar del paquete las patatas fritas congeladas y ponerlas en una fuente de porcelana. Poner la fuente en la rejilla en el horno. Cuando suenen las señales, dar vuelta. Después de la cocción, sacar las patatas fritas de la fuente y ponerlas en un plato para servir. (No es necesario tiempo de reposo). Añadir sal según el gusto. NOTA: Si cocina patatas fritas alargadas y delagadas, pulse la tecla de MENOS (▼).
Pollo asado (Temp. inicial 5° C) Ingredientes para 600 g de patas de pollo: (3 piezas), 1-2 cucharones de aceite, 1/2 cdta. de sal, 1 cdta. de pimentón dulce, 1 cdta. de romero.		 Mezclar los ingredientes y esparcirlos sobre el pollo. Perforar la piel del pollo. Poner el pollo en una cazuela plana con la pechuga hacia abajo. Cuando suenen las señales, dar vuelta al pollo. Una vez terminada la cocción, sacar el pollo y ponerlo en un plato para servirlo. (No es necesario tiempo de reposo).
Cerdo asado (Temp. inicial 5° C) Ingredientes para 1kg de carne magra de cerdo enrollada 1 diente de ajo machacado, 2 cucharones de aceite, 1 cucharón de pimentón dulce, un poco de comino en polvo, 1 cdta. de sal.		 Se recomienda carne magra de cero asada. Mezclar todos los ingredientes y esparcirlos sobre la carne. Poner la carne con la pechuga hacia abajo. Cuando suenen las señales, dar vuelta a la carne. Terminada la cocción, dejar en reposo la carne envuelta en lámina de aluminio durante aproximadamente 10 minutos.
AC-5 Gratinado (Temp. inicial 20° C)	0,5 - 2,0 kg Fuente ovalada poco profunda para gratinar, Rejilla baja	 Preparar el gratinado consultando el libro de recetario SHARP adjunto. Poner la gratinado en la Rejilla abajo. Terminada la cocción, dejar en reposo el alimento durante aproximadamente 5-10 minutos.
AC-6 Pastel (Temp. inicial 20° C)	0,5 - 1,5 kg Bandejar de hornear, platillo, Rejilla baja	 Preparar el pastel consultando el libro de recetario SHARP adjunto. Ponga un platillo boca abajo en la rejilla baja y coloque la bandeja de hornear sobre él. Después de hornear, deje la comida reposar unos 10 minutos. Saque el pastel del recipiente.

CUIDADO Y LIMPIEZA



PRECAUCIÓN: NO USE PRODUCTOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS NI DETERGENTES O ESTROPAJOS ABRASIVOS O ÁSPEROS EN NINGUNA PARTE DEL HORNO MICROONDAS.

ADVERTENCIA

El interior del horno, la puerta, la caja exterior y los accesorios se pondrán muy calientes durante los modos de operación con **GRILL**, **COMBINADO**, **CONVECCIÓN**, **COCCIÓN RÁPIDAS** y **COCCIÓN AUTOMÁTICO**. Antes de limpiar, asegúrese de que se han enfriado totalmente.

Exterior del horno

La superficie exterior del horno se puede limpiar fácilmente mezclando agua con un jabón suave. Limpie todo el jabón con un paño húmedo y seque el exterior con un paño suave.

Panel de mandos

Abra la puerta antes de limpiar el panel de mandos para que éstos se desactiven. El panel de mandos debe limpiarse con mucho cuidado. Utilice un paño humedecido sólo en agua y páselo suavemente por el panel hasta que esté limpio. No utilice demasiada agua ni ningún tipo de detergente químico o abrasivo.

Interior del horno

1. Limpie las salpicaduras y líquidos que se hayan derramado en el interior del horno con un paño húmedo y suave o con una esponja después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las manchas más grandes, use agua jabonosa y frote varias veces con un paño húmedo hasta que desaparezcan todos los residuos.

La acumulación de salpicaduras se pueden sobrecalentar y empezar a humear o encenderse, y provocar proyección de chispas. No quite la tapa de la guía de onda.

- Cerciórese de que no entra agua ni jabón en los pequeños orificios de las paredes del interior ya que el horno podría estropearse.
- **3.** No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.
- **4.** Caliente el horno regularmente con las dos resistencias (grills), consulte "Calentamiento sin alimentos" en la página 106. Los restos de comida o grasa que haya salpicado el interior pueden producir humo o mal olor.

Accessorios

Deben lavarse con una solución jabonosa suave y secarse. También pueden lavarse en el lavavajillas.

Puerta

Para quitar todos los rastros de suciedad, limpie con regularidad los dos lados de la puerta, las juntas y las superficies de cierre con un paño suave y húmedo.

NOTA: Mantenga la tapa de la guía de ondas y los accesorios limpios en todo momento. Si se deja grasa en la cavidad o en los accesorios, se puede sobrecalentar, producir chispas, humo o encenderse cuando vuelva a utilizar el horno.



COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES

COMPRUEBE LO SIGUIENTE ANTES DE SOLICITAR LOS SERVICIOS DE UN TÉCNICO.

1.	Alimentación eléctrica		
	Compruebe que el enchufe está bien conectado a una toma de corriente	adecuada.	
	Compruebe que el fusible/disyuntor de la fase funciona correctamente.		
2.	Se enciende la lámpara del horno al abrir la puerta?	SÍ	NO
3.	. Ponga una taza de agua (aprox. 150 ml) en el horno y cierre bien la pue	erta.	
	Ponga el modo de cocción con microondas.		
	Programe el horno para un minuto al 900 W de potencia y póngalo en r	narcha.	
	Se enciende la lámpara?	SÍ	NO
	Gira el plato giratorio?	SÍ	NO
	NOTA: El plato giratorio da vueltas en cualquier dirección.		
	Funciona la ventilación?	SÍ	NO
	(Ponga la mano delante de los orificios de ventilación y compruebe si hay	/ aire)	
	Suena la señal después de 1 minuto?	SÍ	NO
	Se apaga el indicador de cocción en curso?	SÍ	NO
	Está caliente la taza de agua después de esta operación?	SÍ	NO
4.	. Toglieree la tazza del forno e chiudere la porta.		
	Ponga el modo de cocción a la GRILL w durante 3 minutos.		
	Se ponen rojas las dos resistencias después de los 3 minutos?	SÍ	NO
5.	. Ponga el modo de cocción a la CONVECCIÓN 🛎 durante 3 minutos.		
	Se le horno caliente después de los 3 minutos?	SÍ	NO

IMPORTANTE:

Si no aparece ninguna indicación en el visualizador hasta que el cable de alimentación se conecta correctamente, debe mantenerse activado el modo de ahorro de energía. Para desactivarlo, abra y cierre la puerta del horno. Consulte la página 104.

Si la contestación de alguna de estas preguntas es "NO", llame a un servicio técnico autorizado por SHARP e informe sobre el resultado de sus comprobaciones. Busque la dirección en el interior de la tapa trasera.

NOTAS:

1. Sacar la taza del horno y abrir la puerta. Si cocina el alimento pasándose del tiempo normal usando sólo el mismo modo de cocción, la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia del microondas se reducirá y las resistencias (grills) se encenderán y apagarán).

Modo de cocción	Tiempo normal
Cocción con microondas al 900 W	20 min.
Cocción con grill	15 min.
Comb. 1 ·	Micro - 40 min.
Comb. 2 ##w	Micro - 15 min.
(Potencia de microondas de 900 W.)	Grill - 15 min.
Comb. 2 ##W	Micro - 40 min.
(Potencia de microondas de 630 W.)	Grill - 15 min

2. Después de los modos de operación con GRILL, COMBINADO, CONVECCIÓN, COCCIÓN RAPIDAS y COCCIÓN AUTOMÁTICO, el ventilador se pondrá en marcha y aparecerá "AHORA EN-FRIANDO" en el display. Al pulsar la tecla de PARADA y abrir la puerta durante estos modos de cocción también se pondrá en marcha el ventilador; por lo tanto, podrá notarse que sale aire por los orificios de ventilación.

ÖSTERREICH

Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.

Manfred Mayer GmbH, Stipcakgasse 6, 1234 Wien, Phone: 01-6093120, Fax: 01-6993629 / MCL-Service 'GmbH, Deutschstr. 19, 1232 Wien, Phone: 01-6168800, Fax: 01-6168800-15 / Karl Rother, Simmeringer Hauptstr. 11, 1110 Wien, Phone: 01-7498432, Fax: 01-7498432-12 / Roland Göschl, Bayerhamerstr. 12c, 5020 Salzburg, Phone: 662-882307, Fax: 662-881926 / Franz Schuhmann, Gablonzerweg 18, 4030 Linz, Phone: 732-382280, Fax: 732-382280-8 / Arnold Moser, An der Heufurt 28, 6900 Bregenz, Phone: 5574-75777, Fax: 5574-75777 / Anton Reitmeir, Leopoldstr. 57, 6020 Innsbruck, Phone: 512-562277, Fax: 512-562277 / Scheuermann, Rennsteinerstr. 8, 9500 Villach, Phone: 4242-21174, Fax: 4242-21174 / Pichler, Am Wagrain 342, 8055 Graz, Phone: 316-291292, Fax: 316-291292 / Audio Video Service, Sonnengasse 13, 9020 Klagenfurt, Phone: 463-43114, Fax: 463-43113

BELGIUM

En cas d'une réclamation concernant une four a micro-onde SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spècialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.

SHARP ELECTRONICS, Phone: 0900-10158, Web: http://www.sharp.be

AVTC, Kleine Winkellaan 54,1853 Strombeek-Bever, Phone:02/2674019, Fax:2679670,

ETS HENROTTE, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, Phone: 071/396290, Fax:391237

Nouvelle Central Radio (N.C.R), Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD Phone: 00352404078, Fax. 402085

Service Center Deinze, Kapellestraat, 95, 9800 DEINZE Phone:09-386.76.67, Fax: 09-386.97.95

NEDERLAND

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of naar onderstaand Sharp Service Centrum. SHARP ELECTRONICS BENELUX BV,- Helpdesk -, Postbus 900,3990 DW Houten, Telefoon: 0900-7427723, Web: http://www.sharp.nl

DELITSCHI AND

Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.

03058 Groß Garglow, Cottbuser Str. 129, Bernd Mindach, Tel: 0355-539987, Fax: 0355-5265685 / 04159 Leipzig, Max-Liebermann-Straße 4 a, Rudi Franz, Tel: 0341-9112525, Fax: 0341-9112526 / **04600 Altenburg**, Wallstr. 35, Mechanik Altenburg E.G., Tel: 03447-311102, Fax: 03447-315253 / **06217 Merseburg**, Gotthardstraße 30, Looke & May GmbH, Tel: 03461-214121, Fax: 03461-216891 / **06295 Eisleben**, Hallesche Straße 36, Hausger. Kundend. Eisleben, Tel: 03475-603079, Fax: 03475-747262 / **06618 Naumburg**, Wenzelstraße 15, Hausgeräte & Service GmbH, Tel: 03445-202016, Fax: 03445-202016 / **06844 Dessau**, Albrechtstraße 116-118, Dessau-Electric GmbH, Tel: 0340-261270, Fax: 0340-213332 / 07407 Rudolstadt, Emil Hartmann Straße 2, Elektro Ernst Granowski, Tel: 03672-352123, Fax: 03672-357097 / **07987 Kahmer**, Dorfstraße 25, Elektro Riederer Haushaltgeräte, Tel: 03661-430142, Fax: 03661-482422 / **08280 Aue**, Juri-Gagarin-Ring 12a, EHS Hausgeräte GmbH, Tel: 03771-552222, Fax: 03771-552255 / **08523 Plauen**, Weststraße 63, Elektrotechnik Plauen GmbH, Tel: 03741-2120, Fax: 03741-212259 / 09221 Neukirchen, Hauptstraße 74, Walther Elektro, Tel: 0371-217096, Fax: 0371-217090 / **09246 Pleißa**, Zeppelinstraße 8 a, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 03722-73780, Fax: 03722-737822 , 09328 Lunzenau, Schulstraße 6, Peter Welsch GmbH, Tel: 037383-6434, Fax: 037383-6448 / 09376 Oelsnitz, Bahnhofstraße 43, Elektrotechnik Oelsnitz-GmbH, Tel: 037298-2677, Fax: 037298-2678 / 12157 Berlin, Cranachstraße 2, Elektro-Kittler, Tel: 030-85602602, Fax: 030-85602603 / 16866 Kyritz, Hamburgerstr. 31, Schumacher Haustechnik GmbH, Tel: 033971-54137, Fax: 033971-54137 / 17235 Neustrelitz, Glambecker Nebenstr. 10, Dieter Kroppen, Tel: 03981-204661, Fax: 03981-204667 / 18055 Rostock, Timmermannstrat 5 Hetec, Tel: 0381-36231, Fax: 0381-36231 / 18435 Stralsund, Kedingshäger Straße 78, RDS Haushaltsgeräte GmbH, Tel: 03831-391426, Fax: 03831-390121 / 20357 Hamburg, Schulterblatt 132, Dieter Möller, Tel: 040-435332, Fax: 040-4302120 / 20537 Hamburg, Eiffestraße 398, Deubel+Höfermann Elektronic GmbH, Tel: 040-41365200, Fax: 040-41365299 / 22459 Hamburg, Seesrein 35, Dieter A Volbrecht VDI Klima und Kälte Service, Tel: 040 - 5517331, Fax: 040 - 5519996 / **23562 Lübeck**, Helmholtzstraße 12, Lutz H. Boenisch, Tel: 0451-51929, Fax: 0451-56787 / **24116 Kiel**, Eckernförder Straße 93, Jürgen Skop GmbH, Tel: 0431-13038, Fax: 0431-13811 / **24357**Fleckeby, Südring 14, Kaack Elektro-Haushaltgeräte Service GmbH, Tel: 04354-700, Fax: 04354-1311 / **24975 Husby**, Flensburger Straße 41, Günter Josten, Tel: 04634-422, Fax: 04634-723 / **25770 Hemmingstedt**, Koesliner Straße 18, Dirk Stübner Dithmarscher Hausgeräte Service, Tel: 0481-64943, Fax: 0481-64764 / **26655 Westerstede**, Südring 37, Gerhard Ahrenholtz GmbH, Tel: 04488-84770, Fax: 04488-847711 / **27404 Heeslingen**, Kirchstraße 9-11, Helmut Willenbrock Elektro-Kälte-Radio, Tel: 04281-1031, Fax: 04281-6467 / **27472** Cuxhaven, Abschnede 198-200, Oskar Wieandt & Sohn OHG, Tel: 04721-568811, Fax: 04721-568850 / 28207 Bremen, Neidenburger Straße 20, Hansa Haushaltsgeräte Service GmbH, Tel: 0421-492526, Fax: 0421-440932 / 29439 Lüchow, Güldenboden 25, Elektro-Kittler, Tel: 05841-709779, Fax: 05841-709780 / 30926 Seelze, Lange-Feld-Straße 122, Strickling Werkskundendienst, Tel: 0511-400399-9, Fax: 0511-40039920 / 34123 Kassel, Heinrich-Hertz-Straße 9, Kältedienst v. Rappard, Tel: 0561-5809545, Fax: 0561-5809570 / 34128 Kassel, Ahnatalstraße 84, Elektro Mohrhenne, Tel: 0561-61727, Fax: 0561-65470 / 35037 Marburg, Wilhelmstraße 16, Hans-Georg Fuchs, Tel: 06421-22424, Fax: 06421-27549 / 35415 Pohlheim, Ludwigstraße 13-15, Jung KDZ, Tel: 06403-61131, Fax: 06403-62151 / 36088 Hünfeld, Hauptstr. 22, Elektro Vogt, Tel: 06652-2215, Fax: 06652-5782 / 37671 Höxter, Krämerstraße 8, Elektro Nonn, Tel: 05271-7959, Fax: 05271-35053 / 39171 Altenwedding, Friedensstr.25, Spiske IEM Installation-Elektronik-Montage, Tel: 039205-21279, Fax: 039205-80288 / 40476 Düsseldorf, Rather Straße 21, Horst Leven, Tel: 0211-486025, Fax: 0211-443399 / 41065 Mönchengladbach, Gutenbergstraße 28, Horst Hommers Kundendienst-Center, Tel: 02161-603256u.57, Fax: 02161-651951 / 42781 Haan, Talstraße 8 b, Horst Kerkühn Elektro-Haustechnik, Tel: 02129-4466+53550, Fax: 02129-34037 / 45219 Essen, Corneliusstraße 39, R. Drengenburg, Tel: 02054-84114, Fax: 02054-15238 / **46045 Oberhausen**, Feldmannstraße 76, Dieter Kroppen, Tel: 0208-871711, Fax: 0208-876652 / **48165 Münster-Hiltrup**, Rohrkampstraße 23, Günter Pfeifer Großküchentechnik, Tel: 02501-3033, Fax: 02501-24277 / **51598 Friesenhagen**, Mühlenhof 6, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 02734-7377, Fax: 02734-40618 / 52146 Würselen, De Gasperistraße 6+10, Hubert Hamacher, Tel: 02405-9600+9609, Fax: 02405-2704 / 55130 Mainz, Nur telefonische Annahmestelle, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 06131-881070 / 55543 Bad Kreuznach, Industriestraße, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0671-794335, Fax: 0671-794369 / 56070 Koblenz, August-Horch-Straße 14, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0261-8909173, Fax: 0261-8909199 / 57080 Siegen, Gosenbacher Hütte 44, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0271-354114, Fax: 0271-351408 / **59457 Werl**, Westdahler Weg 2, MAYER Electro, Tel: 02922-3541, Fax: 02922-85382 / **63739 Aschaffenburg**, Maximilianstraße 8, Radio-Fernseh Reis, Tel: 06021-15177, Fax: 06021-15199 / 65239 Hochheim, Eltviller Straße 14, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 06146-4085, Fax: 06146-4088 / 65627 Elbtal-Hangenmeilingen,

Am Ohlenrod 10, Rudi Wagner, Tel: 06436-3444, Fax: 06436-941387 / 65931 Frankfurt, Nur telefonische Annahmestelle, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 069-371525 / 66115 Saarbrücken, Ludwigstr. 55-57, Edgar Reinert, Tel: 0681-9487070, Fax: 0681-9487060 / 67434 Neustadt, Saarlandstraße 55, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 06321-83077, Fax: 06321-83077 / 68309 Mannheim, Heppenheimerstraße 23, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 06321-83077, Fax: 0621-71846118 / 68526 Ladenburg, Am Sägewerk 2, Elektro Service Salinger, Tel: 06203-3341, Fax: 06203-16919 / 70186 Stuttgart, Klippeneck Straße 1, Elektro Herterich Techn. Kundendienst, Tel: 0711-4687023, Fax: 0711-4687024 / 75236 Kämpfelbach, Goethestraße 19, Horst Frei, Tel: 07232-1518, Fax: 07232-5238 / 76185 Karlsruhe, Lotzbeckstraße 9, Electronic Service Franke, Tel: 0721-5700720-23, Fax: 0721-5700736 / 76872 Winden, Hauptstraße 103, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 06349-8571, Fax: 06349-3370 / 78462 Konstanz, Nur telef. Annahmestelle, Elektro Herterich, Tel: 07513-27923 / 78737 Fluorn-Winzeln, Schafbaumstraße 9, Edmund Schneider, Tel: 07402-482, Fax: 07402-8014 / 79650 Schopfheim, Feldbergstraße 21, R. Grossmann, Tel: 07622-674510, Fax: 07622-61900 / 80339 München, Schwanthalerstraße 110, Kesel & Schnitt, Tel: 089-505802, Fax: 089-5021596 / 85095 Denkendorf-Zandt, Michlstraße 3, Elektro Feiffer, Tel: 08466-1319, Fax: 08466-1319 / 85609 München-Aschheim, Waldweg 9a, Dieter Beise, Tel: 089-9034005, Fax: 089-9044859 / 86157 Augsburg, Stadtberger Straße 67, J. Haslinger Elektro-Geräte Kundendienst, Tel: 0821-523125, Fax: 0821-526664 / 8749 Kempten, Heiligkreuzer Straße 17, Radio Hartmann, Tel: 0831-594646, Fax: 0831-594648 / 89231 Neu-Ulm, Gartenstraße 4, Elektrotechnik Schneider, Tel: 0731-85897, Fax: 0731-74681 / 91522 Ansbach, Am Ring 17, Elektro Merk GmbH, Tel: 0981-89574, Fax: 0981-86715 / 90537 Feucht/Nürnberg, Friedrich-EbertStraße 21, Herbert Geissler GmbH, Tel: 09128-70760, Fax: 09128-707636 / 93102 Pfatter, Regensburger Straße 60, Franz Bernhard, Tel: 09481-90061

FRANCE

En cas de réclamation pour les fours micro-ondes SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à l'une des stations techniques agréées SHARP suivantes :

A.A.V.I., 1, rue du Mont de Terre - 59818 Lesquin Cedex, Tél : 03.20.62.18.98 - Fax : 03.20.86.20.60 / **A.A.V.I.** (**Point d'Accueil**), 9-11, rue Léon Trulin - 59000 Lille, Tél : 03.20.14.96.20 - Fax : 03.20.14.96.26 / **ATELIER ROUSSEI.**, 12, Bld Flandre Dunkerque - 56100 Lorient, Tél : 02.97.83.07.41 - Fax : 02.97.83.07.41 - Fax : 02.97.83.08.52.3 / **C.M.T.S.**, 38, rue des Ormeaux - 75020 Paris, Tél : 01.43.70.20.00 - Fax : 01.43.70.36.46 / **ELECTRONIC SERVICE PLUS**, 5, bd LOUIS XI - ZI le Menneton - 37000 Tours, Tél : 02.47.77.90.90 - Fax : 02.47.77.90.91 / **ELECTRO SERVICE**, 21, rue de Mulhouse - B.P 122 - 68313 Illzach, Tél : 03.89.62.50.00 - Fax : 03.89.50.80.14 / **M.R.T.**, 74, Rue Albert Einstein - 72021 Le Mans Cedex, Tél : 02.43.28.52.20 - Fax : 02.43.24.93.81 / **ROSSIGNOL**, ZI du Brezet Est - 6 rue P.Boulanger - 63100 Clermont Ferrand, Tél : 04.73.98.64.64 - Fax : 04.73.92.28.79 / **S.T.E.**, 3, chemin de l'Industrie - 06110 Le Cannet Rocheville, Tél : 04.93.46.05.00 - Fax : 04.93.46.05.18 / **S.T.N.S.**, 10, rue de la Presse - 42000 Saint Etienne, Tel : 0825.898.903 - Fax : 04.77.79.48.70 / **S.T.N.S.**, 10, chemin Saint Gobin - 69 190 Saint fons, Tél : 04.78.62.07.05 - Fax : 04.78.62.13.65 / **TECH SERVICE**, 15 rue du château de ribaute - ZA ribaute 2 - 31130 Quint Fonsegrives, Tel : 05.62.57.63.90 - Fax : 05.62.57.63.99 / **TINCS VIDIO VIDEO**, 131 chemin des bassins- Zone Europarc - Hameau D - 94000 Creteil, Tél : 01.43.39.08.18 - Fax : 05.62.57.63.99 / **U.N.T.D.**, 1, rue des Lourdines - 76000 Rouen, Tél : 01.40.54.99.44 - Fax : 01.60.54.99.45

ITALIA

NEL CASO SI VERIFICASSERO PROBLEMI ALLA VOSTRA APPARECCHIATURA POTRETE RIVOLGERVI PRESSO UN NOSTRO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO SHARP

C.A.T. Di Bellone, Via Dell'areoporto, 76, 64100, Teramo, Tel: 0861415745, Fax: 0861212117 / C.R. Elettronica, Via Amiternum 38, 67100, L'aquila, Tel: 0862-321442, Fax: 0862-314323 / Elettrovideo Snc, Via Tiburtina V. 64, 65124, Pescara, Tel: 08552020, Fax: 085-52020 / Riccardi Cosimo, Via S.Stefano 51, 75100, Matera, Tel: 0835-333671 / Ld Service Di Lavano E De Biasi, Via Viviani 2, 85100, Potenza, Tel: 0971-472578, Fax: 0971-472578 / Cozzupoli & Crupi, Via R. Campi Primo Tronco 103, 89126, Reggio Calabria, Tel: 0965-24022, Fax: 0965-310778 / Ater Snc, Via Naz.Pentimele 159/A.B, 89100, Reggio Calabria, Tel: 0965-47051, Fax: 0965-47051, Fax: 0965-47855 / Audiovideo Snc, Via A. De Gasperi 44, 88018, Vibo Valentia, Tel: 0963-45571, Fax: 0963-45572 / Battaglia Saverio, Via C. Colombo 85, 88063, Catanzaro, Tel: 0961-33824, Fax: 0961-737337 / Ciano Giuseppe, Via Circonvallaz.Sud, 89029, Taurianova Rc, Tel: 0966643483, Fax: 0966-614946 / Lab. Tv Dei F.Lli Aiello Snc, Via Torino 121/123, 88074, Crotone Cz, Tel: 0962-20889, Fax: 0962-24254 / Mea Giuseppe, Via L. Einaudi Trav.l 16, 88048, Lamezia T. (Cz), Tel: 0968-437520, Fax: 0968-437520 / Medaglia Giolindo, Via Torrazzo 60/62, 88063, Catanzaro Lido, Tel: 0961-31626, Fax: 0961-31626 / S.A.T.E Di Dodaro, Via Degli Stadi 28/F, 87100, Cosenza, Tel: 0984-482337, Fax: 0984-482337, Fax: 0984-482337, Fax: 0984-82337

Se.Ri.El.Co, V.Delle Medaglie D'oro163, 87100, Cosenza, Tel: 0984-33152, Fax: 0984-33152 / Satep (Casoria NA), Via Nazionale Delle Puglie, 176, 80026, Casoria (NA), Tel: 081-7590706, Fax: 0817590706 / Audio Service Snc, Via Cattaneo 4/6, 81100, Caserta, Tel: 0823-329099, Fax: 0823-353686 / Drf Elettr. Di Rubbo, Via M.Pacifico 118, 82100, Benevento, Tel: 0824-62416, Fax: 0824-62416 / Elettronica D'Argenio, Via Nazion. Torrette, 195, 83013, Mercogliano (Av), Tel: 0825-681590, Fax: 0825-681590 / Elettronica Service, Via Rugion, Via Nazion. Torrette, 195, 83013, Mercogliano (Av), Tel: 0825-681590, Fax: 0825-681590 / Elettronica Service, Via Rugion, Tel: 081-5794825, Fax: 081-5791899 / M.C. Elettronica Snc, Via Dei Mille 138, 84100, Salerno (Sa), Tel: 089-330591, Fax: 089-336836 / Menna Elettronica Srl, Via Nazionale Delle Puglie 294, 80026, Casoria (Na), Tel: 081-5840726, Fax: 081-7594277 / Satec Di Correra Snc, Via Liberta' 307, 81024, Maddaloni (Ce), Tel: 0823-341088, Fax: 0823-343011 / Video Elett. 2 Di Nasti, Via Ant.Pio 74/76, 80126, Napoli, Tel: 081-7676300, Fax: 081-7284347 / Audio Video Center Snc, Via F. Vandelli 23/29, 41100, Modena, Tel: 059-235219, Fax: 059-210265 / Ass.Electron Di Fogli, Via F.Lli Aventi 19, 44100, Ferrara, Tel: 0532-903250, Fax: 0532-903250 / Ma.Pi. Snc, Via T.Azzolini 3, 40132, Bologna, Tel: 051-4414115, Fax: 051-406848 / Masini Service, Via Mediterraneo 24, 47041, Bellaria (Fo), Tel: 0541-347714, Fax: 0541-324413 / Nuova Tecnocoop, Via Armellini 28/30/32,47037, Bellariva Rimini, Tel: 0541-370812, Fax: 0541-370812 / Parmaservice Sas, Via Benedetta 47/A, 43100, Parma, Tel: 0521-271666, Fax: 0521-271666 / Rimpelli Nelusco Snc, Via Marchelli 7/C, 42100, Reggio Emilia, Tel: 0522-323740, Fax: 0522-376967 / Rip.Elettr.Ravenna, Via Reale, 27/C 48010, Camerlona (Ra), Tel: 0544-64008, Fax: 0544-64008, Fax: 0544-64008, Fax: 051-366863 / A.V.R. Sas Di Di Renzo, Via Colonna 20/8, 33170, Pordenone, Tel: 0434-27669, Fax: 0434-523661 / Astec S.N.C. Di Zoccarato, Via

Pecenco 4, 34127, Trieste, Tel: 040-574745, Fax: 040-577923 / **Cm Elettronica Snc**, Via G.Galilei 2, 33010, Tavagnacco (Ud), Tel: 0432-572172, Fax: 0432-573788 / **Contr.El**., Via Rossetti 51/C, 34141, Trieste, Tel: 040-368387, Fax: 040-638117 / **Tecnofly Snc**, Via Cappuccini 11/2, 34170, Gorizia, Tel: 0481-32732, Fax: 0481-546740 / **A.P. Rip. Arduini Piero**, Via Licinio Refice 192, 03100, Frosinone, Tel: 0775-291267, Fax: 0775-291267 / **Centro E.L.Va. Snc**, Via Attilio Mori 19/21, 00176, Roma, Tel: 06-2148641, Fax: 06-2753048 / **El.S.A.R.**, Via S.Sotero 36, 00165, Roma, Tel: 06-6380516, Fax: 06-638073 / **Elettronica 81**, Via Ezio 56/58, 04100, Latina, Tel: 0773-694608, Fax: 0773-663511 / **Italreg Di Abano**, Parco Belvedere Conca 74, 04024, Gaeta, Tel: 0771-470851, Fax: 0771-470851 Palmieri F., Via S.Polledrara 219, 03100, Frosinone, Tel: 0775-291485, Fax: 0775-291485 / S.A.R.E. S.R.L., Via Barbana 35/37, 00142, Roma, Tel: 06-5406796, Fax: 06-5412736 / Video Serv. Sas Di Calabrese, Str Teverina Km 2, 400 L. Pantanese, 01100, Viterbo (Vt), Tel: 0761-251557, Fax: 0761-251558 / Caudullo Salvatore, Via Cavour 11/R, 17100, Savona, Tel: 019-8386251, Fax: 019-829654 / Centro Assistenza Tecn., Via Metella 3, 18039, Ventimiglia (Im), Tel: 0184-239011, Fax: 0184-239015 / G.A.T.E. Snc, Passo P.Carrega 24/A, 16141, Genova, Tel: 010-8361543, Fax: 010-8364571 Gse S.R.L., Via Rimassa 183 R, 16122, Genova (Ge), Tel: 010-5536076, Fax: 010-5536113 / Rapisarda G., Via Argine Destro 299, 18100, Imperia, Tel: 0183-710771, Fax: 0183-710771 / Rien Snc, Via Valle 17/19, 19124, La Spezia, Tel: 0187-21925, Fax: 0187-21925 / Tognetti Snc, Via Lunigiana 589, 19100, La Spezia, Tel: 0187-507656, Fax: 0187-507656 / A.E. Snc, V.Acerbi 28, 20161, Milano, Tel: 02-66220906, Fax: 02-6466930 / **A.T. Electronics**, Via G. Da Cermenate 76, 20141, Milano, Tel: 02-89501602, Fax: 02-89502937 / **C.A.T. Bm**, Via Per Desio 22, 20030, Bovisio Masciago Mi, Tel: 0362-558421, Fax: 0362-558887 / **Cat Electronic Snc**, Via Togliatti 8, 20077, Melegnano(Mi), Tel: 02-9834498, Fax: 02-9837559 / **Crel S.N.C.**, Via Carducci, 23100, Sondrio, Tel: 0342-216538, Fax: 0342-216538 / Electronic's Center, Via G.Giulini 9, 22100, Como, Tel: 031-279820, Fax: 031-261791 / Elettronica Cappi, Via Gorizia, 14/B, 23100, Sondrio, Tel: 0342-210459, Fax: 0342-210459 / Elettrotecnica Di Ronchi, Via Milano 74/B, 25126, Brescia, Tel: 030-317673, Fax: 030-3735252 / Microcentro, Via Falloppio 11, 20110, Milano, Tel: 02-26827306, Fax: 02-2826711 / Morini Daniele, Via Maiocchi, 10, 27058, Voghera [Pv], Tel: 0383-368740, Fax: 0383-368740 / Prada Cesare M.Antonio, Via Riviera 142, 27100, Pavia, Tel: 0382-525920, Fax: 0382-525920 / S.A.R.E.L. Snc Di Giglia Mario, Carso 30, 27029, Vigevano [Pv], Tel: 0381-344088, Fax: 0381-344088 / S.T.A.R.T. Video Hi-Fi, Via Orti Romani 16/A, 26100, Cremona, Tel: 0372-38731, Fax: 0372-38731 / Salvadori Claudio, Via Del Bosco 44, 21052, Busto Arsizio (Val), Tel: 0331-329973, Fax: 0331-628727 / **Service Tva Snc**, Via Vergnano 59, 25127, Brescia, Tel: 030-349885, Fax: 0376-321554, Fax: 0376-321554 / **Teletecnica 2000**, Via Torino 21, 21013, Gallarate (Va), Tel: 0331-775519, Fax: 0331-775519 / Test Tv Snc, Via S. Altamura 10, 20148, Milano, Tel: 02-4035408, Fax: 02-48704889 / Video Service Snc, Via Locatelli 2, 24068, Seriate (Bg), Tel: 035-296883, Fax: 035-300076 / C.A.T. Snc, Via A. Cecchi 25, 61100, Pesaro, Tel: 0721-25608, Fax: 0721-25608 / Digitecnica Di Moroni R. Snc, Via Zuccarini, 1- Z.Baraccola, 60131, Candia (An), Tel: 071-2866067, Fax: 071-8046398 / Marconi Lanfranco, Via M.Bianco 10-Porto D'ascoli, 63039, S.Bened. D/Tronto, Tel: 0735-659230, Fax: 0735-751155 / Pluritecnica Di Campitelli, Via C. Ulpiani 5, 63100, Ascoli Piceno, Tel: 0736-342635, Fax: 0736-346405 / S.A.T. Radio Tv, Via D. Rossi 32-34, 62100, Macerala, Tel: 0733-231304, Fax: 0733-231304 / Vitali Claudio, Via Marconi 89, 60035, Jesi (An), Tel: 0731-59290, Fax: 0731-59290 / **Pesce Luigi**, Via Tiberio 74, 86100, Campobasso, Tel: 0874-63717 / **Alpilab Di Giordano**, Via S. Grandis 11, 12100, Cuneo, Tel: 0171-690384, Fax: 0171-648063 / **Arte E Tecnica Snc**, Via Falletti 22, 13900, Biella, Tel: 015-8496250, Fax: 015-8496250 / Elektro Di Fiore F, Via Tripoli 91, 13100, Vercelli, Tel: 0161-250071, Fax: 0161-255843 / F.G. Elettronica, Via Sagra S.Michele 46,10141, Torino, Tel: 011-796423, Fax: 011-796423

Guida Di Guida Alessio, Via Roggiolo 5, 28069, Trecate (No), Tel: 0321-71608, Fax: 0321-777003 / Mantoan Dario, Via Matteotti 69, 28062, Cameri (No), Tel: 0321-519078, Fax: 0321-519078 / Siragusa E Roagna Sdf, C.So Matteotti 41, 14100, Asti, Tel: 0141-531131, Fax: 0141-531131 / Videotext, P.Zza D.Alp.Cuneense 24, 12043, Canale (Cn), Tel: 0173-97878, Fax: 0173-979638 / A.V.S. Snc, Via N.Pompilio 61, 72100, Brindisi, Tel: 0831-560165, Fax: 0831-560165 / Arnesano Faustino, Via M.Moscardino 10, 73100, Lecce, Tel: 0832-318277, Fax: 0832-318277 / **C.Ass.Tec. Di Columella**, Via Mazzini 30, 71016, San Severo (Fg), Tel: 0882-226295, Fax: 0882-226295 / Elettr.Serv. Di Marcuccio, C.So Annibale 15/17, 74100, Taranto, Tel: 099-7721933, Fax: 099-7721933 / Eltec Service Di Pepe G., Viale Ofanto 149-151, 71100, Foggia, Tel: 0881-685013, Fax: 0881-687041 / Ingrosso Fernando, Via Biasco 15, 73100, Lecce, 0832-396466, Fax: 0832-392014 / Marinelli Benedetto, Via Dei Salici 14, 70051, Barletta (Ba), Tel: 0883-514054, Fax: 0883-527128 / Massariello Agostino, Via Numa Pompilio 65, 72100, Brindisi, Tel: 0831-521821 / Stear Snc Di Pici, Via E.Perrone 16, 71100, Foggia, Tel: 0881-778483, Fax: 0881-778483 / Video Serv. Marcantonio, Via G.M. Giovene 47, 70124, Bari, Tel: 080-5618029, Fax: 080-5618029 / **Zetaclima Di Zumpano**, Via Molfetta 69, 70054, Giovinazzo (Ba), Tel: 080-3947952, Fax: 080-3947952 / **Sat Di Partipilo**, Via Borsellino E Falcone 17 Bis, 70100, Bari, Tel: 080-5022999, Fax: 080-5022992 / Base Elettronica, Via G. Curreli, S.N., 09170, Oristano, Tel: 0783-310049, Fax: 0783-212081 / Chip Elettronica S.R.L., Via Salvator Rosa 26, 09100, Cagliari, Tel: 070-521338, Fax: 070-506074 / Co.Ri.Fr.El. 2 Snc, Via Del Castagno Settore D, 07026, Olbia - Zona Cerasarda Co.Ri.Fr.El. Snc, Via Monastir 112, 09122, Cagliari, Tel: 0789-562104, Fax: 0789-9562105 / Floris Sergio, Via Mazzini 56, 09010, Gonnesa (Ca), Tel: 0781-45436, Fax: 0781-469198 / G.S. Elettronica Di Porcu, Via Della Resistenza 5, 08100, Nuoro, Tel: 0784-203084, Fax: 0784-203084 / Hi-Fi Center, Via Lucania 15, 07026, Olbia (Ss), Tel: 0789-22164, Fax: 0789-200366 / Matta Paolo, Via Risorgimento 166/A, 09134, Cagliari-Pirri, Tel: 070-520856, Fax: 070-524148 / Videoelettronica Snc, Via Torino 18, 07100, Sassari, Tel: 079-276616, Fax: 079-273239 / **A.T.El. Di G.Amico**, L.Go Scarlatti 30, 93100, Caltanissetta, Tel: 0934-591955, Fax: 0934-52299 / **A.V.S.**, Via Sassari, 2/C, 95100, Catania, Tel: 095-446696, Fax: 095-434337 / **Alamia Service**, C.So Pisani, 310/312, 90129, Palermo, Tel: 091-6570502, Fax: 091-6575761 / Euroservice 2000, Via Degli Atleti, 61/C, 91025, Marsala (Tp), Tel: 0923-956475, Fax: 0923-956475 / Arte Tv E C. Snc, Via G.Centorbi 17, 91026, Mazara Del Vallo, Tel: 0923-908160, Fax: 0923-670035 / Centro Ass. Tec. Di Bacchi I., P.Za A. Giglia 40, 92026, Favara (Ag), Tel: 0922-420311, Fax: 0922-421545 / Cuppari Electr., Via S.Agostino Is 265, 98100, Messina, Tel: 090-672064, Fax: 090-672065 / Di Fonzo F.E Figli Snc, Via Ruggero Loria 4/6, 90100, Palermo, Tel: 091-363578, Fax: 091-362853 / Elettronica Di Tullio, Via Carlentini 40/A, 96100, Siracusa, Tel: 0931-758602, Fax: 0931-758602 / Tecnica Sud S.N.C., V,Le Regina Elena 225/227, 98100, Messina, Tel: 090-40037, Fax: 090-52831 / Tecnico Siracusana, V.P.Novelli 71, 96100, Siracusa, Tel: 093 I 39440, Fax: 0931-36294 / Torrisi Michele, Via Novara 45, 95128, Catania, Tel: 095-445561, Fax: 095-448628 / Vullo Michele, Via Gorizia 16, 93100, Caltanissetta, Tel: 0934-551367, Fax: 0934-551367 / **A.T.E.S. Di Zappia L.**, Via Torino 3/A, *57*124, Livorno, Tel: 0586-859566, Fax: 0587-859565 / Belcari Nolberto, Via J. Gagarin 70, 56012, Pisa, Tel: 0587-420273, Fax: 0587-420273 / Centi Franco, Via Dosio 83, 50142, Firenze, Tel: 055-710388, Fax: 055-710388 / Cre Carradori Snc, Via Dei Macelli 1, 51100, Pistoia, Tel: 0573-28284, Fax: 0573-32413 / D'amicis Gennaro, Via P.Pisana 71, 57100, Livorno, Tel: 0586-400564, Fax: 0586-409724 / Elettronica Rnp, Via Romana 731, 55100, Lucca, Tel: 0583-956225, Fax: 0583-956225 / Goti Arcangelo, Via Magellano 42/A, 52100, Arezzo, Tel: 0575-900819 / Lab.Riparaz. Falchi M., Via A. Garibaldi 22-D, 57025, Piombino (Li), Tel: 0565-49400, Fax: 0565-227161 / Lab.Tv Arrighi, Via F.Lli Cervi 26/28, 50057, P.A Elsa Empoli(Fi), Tel: 0571-931327 / Fax: 571931327 / M2 Elettronica, Via Danimarca 3, 58100, Grosseto, Tel: 0564-454571 / Na.To.Ma Snc, Via Del Sabotino 13, 58100, Grosseto, Tel: 0564-456229 / Fax: 0564-456229 / Pa.Ri.El.S., Via B. Tolomei 9, 53100, Siena, Tel: 0577-51159, Fax: 0577-589454 / **Saec Di Coppa**, Via Degli Artigiani 36, 54100, Massa, Tel: 0585-251724, Fax: 585791177 / **Tele Service Di Benvenuti**, Via F. Busoni 3/B, 50018, Scandicci, Tel: 055-753974, Fax: 055-7350267 / Videoservice Di Genuardi, Via Borgaccio 72, 53036, Poggibonsi (Si), Tel: 0577-983181, Fax: 0577-996382 / Bardazzi Paolo, Via

Forlanini 8dr, 500127, Firenze, Tel: 055-4376776, Fax: 055-431956 / Dal Pozzo Enzo, Via Barletta 8, 39100, Bolzano, Tel: 0471-913290, Fax: 0471-913290 / **Melone Giuseppe**, Via Zara 44, 38100, Trento, Tel: 0461-235166, Fax: 0461-267210 / **Sighel Mauro**, Via A. Volta 92, 38100, Trento, Tel: 0461-935919, Fax: 0461-935919 / **Tecnoservice Snc**, Via San Vigilio 64/B-C-D-, 39100, Bolzano, Tel: 0471-289062, Fax: 0471-261559 / **Quondam**, Via Del Rivo 33, 05100, Terni, Tel: 0744-301512, Fax: 0744-301512 / **Tecnoconsult Elettronica**, Via Madonna Alta 185, 06100, Perugia, Tel: 075-5003089, Fax: 075-5003089 / C.A.T. Di D'isanto, C.So Ivrea 82/A, 11100, Aosta, Tel: 0165-364056, Fax: 0165-235910 / **Ass.Elettr.Campi Snc**, Via E.Reginato 87, 31100, Treviso, Tel: 0422-436245, Fax: 0422-435996 / **D.D. Assistenza Tecnica**, Via Mondin 11, 32100, Belluno, Tel: 0437-30240, Fax: 0437-939916 / **DI Service Di Dal Lago**, Via Giaretta 33, 36100, Vicenza, Tel: 0444-566662, Fax: 0444-966239 / G.F.L. S.R.L., Via D. De Massari 10, 37045, Legnago, Tel: 0442-602020, Fax: 0442-602021 / L'elettronica Piu' Snc, Via Gaspare Campo 18, 45100, Rovigo, Tel: 0425-33221, Fax: 0425-33221 / Pieffe Di Premier F., Via Zermanese 6/B, 31100, Treviso, Tel: 0422-321054, Fax: 0422-321054 / Pierezza Carlo, Via Barroccio Dal Borgo 4, 35100, Padova, Tel: 049-8643266, Fax: 049-8643266 / Sat Di Galber E C. Snc, Via Catarinetti 1/E, 37136, Verona, Tel: 045-509609, Fax: 045-509699 Speedy Service, Viale Europa 42/B, 36016, Thiene Vi, Tel: 0445-368235, Fax: 0445-379028 / Tecno Futura Di Rossi, Via Delfinato 8 (Laboratorio), 35127, Camin (Pd), Tel: 049-9129469, Fax: 049-9126147 / Video Service, Via Vitruvio 11, 37100, Verona, Tel: 045-566299, Fax: 045-573865 / Video Tv 17323, Via S. Marco 1818, 30019, Sttomarina (Ve), Tel: 041-5541675, Fax: 041-5541675 / Vignando Luigino, Via Dell'industria 18, 30020, Gruaro (Ve), Tel: 0421-74472, Fax: 0421-72923 / Zaffalon Urbano, Cas.Calle Corraz. 3849, 30122, Venezia, Tel: 041-2750670, Fax: 041-2757273 / Ecoservice Srl, Via Buffolara 68/A, 43100, Parma, Tel: 0521/987402, Fax: 0521/987402 / Novatecnica Snc, Via Giovanale, 78/A - Viserba Di Rimini, 47037, Rimini / Reat Srl, Via Giardini Nord 8, 41043, Formigine (MO), Tel: 059-557168, Fax: 059-573517 / Tecnoservice.Com, Via Serenari, 28/C, 40100 Castelmaggiore (BO), Tel: 051-6321343, Fax: 051-6320781 / Radiotecnica 96 Di Fattorini, Via A. Cantore, 14, 33040 Povoleto (UD), Tel: 0432-666797, Fax: 02-700425181 / Panaservice, Via S.Sotero, 36, 00165 Roma, Tel: 066380516, Fax: 06-6380973 / Michelis Sandro, Via Giannetti, 8/10, 18100 Imperia, Tel: 0183-275891, Fax: 0183-275891 / Reat Di Frisina, C.So Unione Sovietica, 584, 10135 Torino, Tel: 011-3979817, Fax: 011-3979817 / Video Tecnica Di Rotulo, Via Dante, 87/89, 92100 Agrigento, Tel: 0222-25183, Fax: 0922-20117 / DBS Elettronica Di Aldovardi, Via Simon Musico, 2/C, 54100 Massa, Tel: 0585-489893, Fax: 0585-886122

ESDANA

En caso de una reclamación con vuestra SHARP Microwave, preguntan por favor la casa dónde han comprado su máquina o infórmanse en una de las SHARP Service casas siguientes.

Lavison, C.B., 972/23.01.22, Cl Montseny 35, Girona, Öirona / Videocolor, 93/454.99.08, Cl Villarroel 44, Barcelona, Barcelona

Argi Giltz, 94/443.77.93, Cl Autonomia 15, Bilbao, Vizcaya / Estarlich Pradas Vicente, 93/766.22.33, Cl Industria 131, Calella, Barcelona / Sabe Electronica, 964/21.52.65, Cl Joaquin Ćosta 46, Castellon, Castellon / Teknibat Electronica, 943/70.24.37, Cl Zezenbide 4, Eibar, Guipuzcoa / Electronica Gomez, 96/546.75.81, Cl Baltasar Tristany 100, Elche, Alicante / Ramon Villaret De Gea, 93/798.02.48, Cl Moli De Vent 21, Mataro, Barcelona / Irtesa Electronica, 971/20.47.02, Cl Jaume Ferran 72 Bjos, Palma De Mallorca Baleares (Mallorca) / A. T. Pamplona, 948/24.19.50, Cl Julian Gayarre 1, Pamplona, Navarra / Ce.Va.Sat, 93/710.76.13, Ps Rubio I Ors 105, Sabadell, Barcelona / Servicios Electronicos, 96/340.20.34, Cl Doctor Oloriz 3, Valencia, Valencia Laurea S.A.T, 93/889.02.48, Cl Guilleries Bis 20, Vic, Barcelona / Merino Nicolas Jose A., 945/25.18.92, Av Judizmendi 24, Vitoria-Gasteiz, Alava / Ce. Va. Sat, S.C., 93/785.51.11, Cr Matadepera 87, Terrassa, Barcelona / Unitec, 948/82.74.34, Cl Fuente Canonigos 5, Tudela, Navarra / Euro Tecnics Electronica, 977/32.24.89, Cl Lepanto 16-18, Reus, Tarragona / Servitele, 94/444.89.02, Cl Autonomia 24 Galerias, Bilbao, Vizcaya / **Satel**, 972/ 26.55.19, Ps De Barcelona 12, Olot, Girona **lelsa, C.B.**, 973/ 24.71.27, Cl Tarragona 40, Lleida, Lleida / **Estudios 3, C.B.**, 943/ 45.37.97, Pz De Los Estudios 3, San Sebastian, Guipuzcoa / Monje Ureña Manuel, 972/70.25.52, Cl Sant Quinti 33, Ribes De Freser, Girona / Cristel, 973/27.08.26, Cl Vallcalent 32, Lleida, Lleida / Teleservic, 974/31.34.44, Cl Estadilla 6, Barbastro, Huesca / Insat, Cb, 971/36.53.18, Cl Pintor Calbo 30, Mahon, Baleares (Menorca) / Electronica S. Torres, 977/21.21.48, Cl Ernest Vilches 4-B L-2, Tarragona, Tarragona / Asiste, S.L., 964/21.57.69, Av De Valencia Nave 19, Castellon, Castellon / Sonovision, C.B., 978/60.11.74, Cl Abadia 5, Teruel, Teruel / Buira Tecnic's, 977/66.04.37, Cl San Javier 55, El Vendrell, Tarragona / Tecnik's, S.C.P., 93/630.11.20, Cl Joan Bardina 32, Sant Boi De Ll., Barcelona / Elde, 93/872.85.42, Cl Bruch 55, Manresa, Barcelona / Teleservicio, 974/22.01.39, Cl Tenerias 20, Huesca, Huesca / Servinters, S.C.C.L., 93/389.44.60, Pz Casagemes 20, Badalona, Barcelona / Elec.Safont Montraveta, Sc, 93/821.30.03, Cl Gral. Manso Sola 31, Berga, Barcelona / Tecno Hogar, 96/286.53.35, Cl Dos De Mayo 41, Gandia, Valencia / Reparaciones Ortega, 971/39.01.55, Cl Via Punica 33, Ibiza, Baleares (Ibiza) / **Telesonic**, 974/36.32.97, Cl Teruel 6, Jaca, Huesca / **Antonio Monleon, S.L.**, 96/334.55.87, Av De La Plata 91, Valencia Valencia / Electronica Las Heras, 96/238.11.14, Cl Jose Iranzo 6, Ontinyent, Valencia / Telecom Electronica, 96/539.50.21, Cl Hernan Cortes 8, Elda, Alicante / Audio Imagen, 971/31.46.59, Cl Jose Riquer Ilobet 8, Ibiza, Baleares (Ibiza) / 4 En 1 Reparaciones, 93/430.97.26, Cl Taquigrafo Marti 19, Barcelona / Sac-2, S.C.P., 93/331.77.54, Cl Riera Blanca 113, Barcelona, Barcelona / Martorell Altes Francisco, 977/75.32.41, Cl Roseta Mauri 10, Reus, Tarragona / Cinca Monterde Antonio, 976/31.69.65, Cl Via Universitas 52, Zaragoza, Zaragoza / Electronica Josep, 977/88.04.41, Ctra. Igualada 29 Bjos, Sta. Coloma Queralt, Tarragona / Fermo, 93/465.22.00, Av Morera 5, Badalona, Barcelona / Negredo Martin Daniel, 94/411.22.82, Cl Padre Pernet 8, Bilbao, Vizcaya / Collantes Martin Onofre, 94/483.21.22, CI Ortuño De Alango 7, Portugalete, Vizcaya / Riera Daviu, 972/50.32.64, CI Torras Y Bages 19, Figueres, Girona / Envisa Electronic, S.L., 96/241.24.87, CI General Espartero 9, Alzira, Valencia / F.Carceller-F.Cervera, C.B., 964/45.44.65, CI Carrero 29, Vinaros, Castellon / Eurosat, S.L., 96/525.80.40, CI Montero Rios 33, Alicante, Alicante / Teelco, 93/805.11.90, Av Balmes 90, Igualada, Barcelona / Audiovision, 93/385.78.08, Cl Mare Deu Montserrat 22, Sta. Coloma Gramanet, Barcelona / Tele-Color, 96/585.24.60, Cl Del Vent 9, Benidorm, Alicante / Tecno Serveis Mora, 977/40.08.83, Cl Pau Picasso 1, Mora D'ebre, Tarragona / Electronica Moncho, 96/287.23.29, Cl Pare Pascual Catala 5, Gandia, Valencia / Electronica Mateos, 93/849.28.77, Cr De Caldas (Bajos) 76, Granollers, Barcelona / Electron. Pons Gomila Sa, 971/37.22.76, Cr Nueva 162, Alayor, Baleares (Menorca) / Antonio Robles Sanchez, 93/872.55.41, Cl Sant Bartomeu 42, Manresa, Barcelona / Top Electronica, 93/890.35.91, Cl Misser Rufet 4 Bjos, Vilafranca Penedes, Barcelona / Totvisio Electronica S.L., 93/ 873.88.81, Pj Ferrer 14, Manresa, Barcelona / Satef, 973/ 50.08.48, Av Raval Del Carme 12, Tarrega, Lerida / Fix Servicio Tecnico, 93/675.59.02, Cl Valles 88, Sant Cugat Valles, Barcelona / Selecco S.L., 977/ 70.00.12, Cl Calderon De La Barca 11, Amposta, Tarragona / Instalaciones Maes, S.L., 971/27.49.47, Cl Son Nadal 63, Palma De Mallorca, Baleares (Mallorca) / Sertecs, S.C., 977/ 22.18.51, Cl Caputxins (Bajos) 22, Tarragona, Tarragona / Sonitev Electronica, C.B. 93/815.74.44, Cl Aigua 143, Vilanova I Geltru, Barcelona / **Áragon Televideo, S.C.**, 976/32.97.12, Cl Batalla Clavijo 18, Zaragoza, Zaragoza / **Jose Marques Anglada,S.L.**, 971/38.54.54, Cl Lepanto 19, Ciudadela, Baleares (Menorca) / **Electronica Alcañiz S.L.**, 979/ Zaragoza / Jose marques Angidad, S.L., 9/1/ 38.34.34, Cl Lepanio 19, Cludadera, Baledres (Menorca) / Electronica Alcaniz S.L., 9/9/ 87.07.94, Cl Carmen 21, Alcaniz, Teruel / Teleservicio Bajo Aragon, 978/ 87.08.10, Cl Romualdo Soler 4, Alcaniz, Teruel / Reparaciones Urruti S.L., 943/ 45.84.10, Ps Aintzieta 32, San Sebastian, Guipuzcoa / Reparaciones Pilsa S.C., 972/ 20.66.96, Cl J. Pascual I Prats 8, Gerona, Gerona / Electro Servei C.B., 977/ 51.04.42, Ps Moreira 10, Tortosa, Tarragona / Electronica Santa Pola, 96/ 571.25.58, Cl Orihuela 43, Torrevieja, Alicante / Electronica Loguard, 977/ 32.38.04, Cl Vapor Vell 17, Reus, Tarragona / A.B.R. Electronica S.L., 977/ 50.21.20, Cl Calderon La Barca 3, Roquetas, Tarragona / La Clinica Del Electrod., 93/236.44.11, Cl Balmes 160, Barcelona, Barcelona

Angel Avellan Puig, 965/21.32.55, Cl Poeta Quintana 13, Alicante, Alicante / Pulgar I Edo S.L., 93/436.44.11, Cl Castillejos 333, Barcelona, Barcelona / A.E. De Consumo, 96/552.32.35, Cl Peru 42, Alcoy, Alicante / Unisat, 96/674.11.94, Cl Duque De Tamames 9, Orihuela, Alicante / Electro-Sat, 971/32.27.62, Cl Eivissa 12-16, S. Francesc De Formentera, Baleares (Formentera) / Garman C.B. 91/380.33.49, Cl Carlos Sole 38 Local, Madrid, Madrid / Electronica Bote, 924/22.17.40, Pz Portugal 2, Badajoz, Badajoz / Ruiz Garcia Jose, 927/22.48.86, CI Ecuador 5-B, Caceres, Caceres / Electronica Edimar, S.A, 98/535.34.51, Čl Cangas De Onis 4, Gijon, Asturias Servicio Tecnico, 956/87.07.05, CI Divina Pastora E-1 L-4, Jerez La Frontera, Cadiz / Electronica Torres, S.C., 941/24.76.15, Av Navarra 14, Logroño, La Rioja / Cañedo S.T., 98/522.29.68, Cl Otero, S/N C. Cial, Oviedo, Asturias / Electronica Javier, 979/75.03.74, Av Castilla 77, Palencia, Palencia / Teleservicios, 983/30.92.61, Cl Esgueva 6, Valladolid, Valladolid / Central De Servicios, 986/37.47.45, Cl Asturias (Bajo) 10, Vigo, Pontevedra / Dueñas Cal As Teodoro, 957/26.35.06, Cl Hermano Juan Fdez 15, Cordoba, Cordoba / Telejara, 959/ 22.60.74, Pol. Polirrosa Cl-A Nave-27, Huelva / Alejandro Hernandez, 978/ 60.85.51, Rb San Julian 59, Teruel, Teruel / Caro Porlan Raimundo, 968/46.18.11, Cl Jose Mouliaa 45, Lorca, Murcia / Daniel SerranO Labrado, 920/37.15.16, Cl Jose Gochicoa 16, Arenas De S.Pedro, Avila / Electronica Fouces, 982/40.24.38, Cl Benito Vicetto 34, Monforte De Lemos, Lugo / Televideo, 950/40.18.63, Cl Velazquez 7 Local-A, Adra, Almeria / Reg., C.B., 968/51.00.06, Cl Ramon Y Cajal 27, Cartagena, Murcia / Electronica Rivas, 925/80.55.46, Cl Barrio San Juan 1, Talavera La Reina, Toledo / Antonio Cazorla Luque, 952/36.16.02, Cl Ciudad De Andujar 2, Malaga, Malaga / Telson, 987/21.25.18, Cl Barlio Cavijo 2, Leon, Leon / Alvarez Olivar Casida, 98/522.37.39, Cl San Jose 12, Oviedo, Asturias / Electronica Jumar, 953/26.17.08, Cl Goya (Las Flores) 1, Jaen, Jaen / Video Taller, S.C., 952/54.23.95, Edif. La Noria B Bjos-5, Torre Del Mar, Malaga / Top Service, 941/13.50.35, Cl Achutegui De Blas 17, Calahorra, La Rioja / Electroservicios Seba,C.B, 968/ 29.85.93, Cl Isaac Albeniz 4 Bjos, Murcia, Murcia / Garcia Quintela Arturo, 981/70.21.07, Cl Xoane, Carballo, La Coruña / Tv Video Jimenez, S.L., 967/34.04.43, Cl Juan Xxiii 38, Almansa, Albacete / Electronica Mas, 947/31.49.94, Cl Alfonso Vi 6, Miranda De Ebro, Burgos / Manuel Mato Señaris, 981/53.71.14, Cl Silvouta-Pedra Da, Santiago Compostela, La Coruña / Electronica Gredos, 920, 22.48.39, Cl Eduardo Marquina 24, Avila, Avila / Jimenez Almohalla Miguel, 920/ 25.08.76, Cl Jacinto Benavente 1, Avila, Avila, Avila / Jielsa, 96/546.14.27, Cl Doctor Ferran 97, Elche, Alicante / New Meresa, 972/30.44.54, Cl Surera Bertran 23, Palafrugell, Girona / Arsenio Sanchez, C.B., 927/41.11.21, Cl Tornavacas 9, Plasencia, Caceres / Electronica Barajas, 91/305.48.90, Pz Del Jubilado 8, Barajas, Madrid / Gallardo Alonso Miguel, 958/67.64.81, Cl Carmen 104, Benalua De Guadix, Granada / Aguado Gil Roberto, 941/ 25.25.53, Av Viana 10, Logroño, La Rioja / Zener Electronica, 981/22.07.00, Cl Ronda De Monte Alto 15, La Coruña / Electronica Garman, C.B., 91/368.01.79, Cl Mandarina 15, Madrid, Madrid / Jose Borja Y Jose Arana, 956/66.60.53, Cl San Antonio 31, Algeciras, Cadiz / **Servisuel, Edif. La Union**, 952/46.90.28, Cm De Las Cañadas Lc 2, Fuengirola, Malaga / **S.T. Mendez**, 981/27.52.52, Cl Gil Vicente 13, La Coruña, La Coruña / **Electronica Triana**, 95/433.83.03, Cl Evangelista 69-71 L-25, Sevilla, Sevilla / Electronica Ansar, 91/460.47.45, Cl Tomasa Ruiz 4, Madrid, Madrid / Electronica Castilla, 981/32.14.09, Cr Castilla 377.Bis Bjos, Ferrol, La Coruña / Tec-Norte, 91/851.63.47, Cl Santiago Apostol 5, Collado Villalba, Madrid / Electronica Arellano, 926/54.78.95, Cl Lorenzo Rivas 14, Alcazar De San Juan, Ciudad Real / Fernandez Gonzalez Jose, 988/23.48.53, Av Buenos Aires 75 Bjos, Orense, Orense / Visatel, 968/24.16.47, Cl Torre Alvarez S/N, Murcia, Murcia / Electronica Fe-Car, S.L., 925/21.21.45, Av Santa Barbara 30, Toledo, Toledo / Salvador Rodriguez, C.B., 987/40.36.02, Cl Ortega Y Gasset 24, Ponferrada, Leon / Juan Gomez Orellana, 956/46.25.01 CI Fco.Fdez.Ordo I Ez 5 LD, Ubrique, Cadiz / Abril Sanchez Valentin, 959/10.60.41, CI Cadiz 2, Cala, Huelva / Vilchez Vilchez Valentin, 959/10.60.41, CI Cadiz 2, Cala, Huelva / Vilchez Vilchez Valentin, 959/10.60.41, CI Cadiz 2, Cala, Huelva / Vilchez Vilchez Vilchez Valentin, 959/10.60.41, CI Cadiz 2, Cala, Huelva / Vilchez 958/60.06.50, Cl Amadeo Vives 9, Motril, Granada / Electro Servicios Plaza, 968/28.45.67, Cl Gomez Cortina 10, Murcia, Murcia / Telepal, 95/464.95.80, Cl Julio Verne 49, Sevilla, Sevilla / Auvitel, S.L., 95/427.57.07, Cl Virgen De Africa 20, Sevilla, Sevilla / Auvitel, S.L., 95/427.57.07, Cl Virgen De Africa 20, Sevilla / Sevilla / Auvitel, S.L., 95/427.57.07, Cl Virgen De Africa 20, Sevilla / Sevilla / Auvitel, S.L., 95/427.57.07, Cl Virgen De Africa 20, Sevilla / Sevilla / Auvitel, S.L., 95/427.57.07, Cl Virgen De Africa 20, Sevilla / S Electronica Wenceslao, 958/81.16.16, Cl Fontiveros 42, Granada, Granada / Zabala Vazquez Jose, 927/57.06.13, Cl Del Agua 39, Losar De La Vera, Caceres / Santiago Valderrey, 98/563.18.61, Cl Dr. Venancio Mtez. 7, Navia, Asturias / Variosat, S.L., 91/662.04.68, Cl Isla De Corcega 24, Alcobendas, Madrid / Teco, 975/22.61.25, Cl Antolin De Soria 10, Soria, Soria / Imason, 986/84.16.36, Cl Loureiro Crespo 43, Pontevedra, Pontevedra / Telesonid Huelva, S.C.A., 959/24.38.60, CI Fco. Vazquez Limon 4, Huelva, Huelva / Guijo S.T., 921/ 42.94.18, Cl Teofilo Ayuso 2 Local, Segovia, Segovia / Almat Electronica, 923/22.45.08, Cl Galileo 21, Salamanca, Salamanca Electronica Seyma, 942/23.69.19, Cl Del Monte 69 C Bjos, Santander, Cantabria / Asist. Tecnica Marcos, 983/29.78.66, Cl Pio Del Rio Hortega 2-4, Valladolid, Valladolid / Tecnicas Marvi S.L., 949/23.27.63, Pz Capitan Boixareu 51, Guadalajara, Guadalajara / Bandin Audio, 981/86.60.23, Cl Rua Arcos Moldes 2 B-3, Rianxo, La Coruña / Televexo S.L., 982/58.18.57, Cl Nosa Sra. Do Carmen 82, Burela, Lugo / Digimat Electronica, 958/70-04-52, Av Jose De Mora 16, Baza, Granada / Serpriego S.L., 957/54.15.11, Cl San Luis 4 Bjo. Izda., Priego De Cordoba, Cordoba / Instalacion Martin, 669/85.98.80, Cl Alicante 11 (1°-C), Getafe, Madrid / Servirap, 950/ 27.40.67, Cl Angel Ochotonera 11, Almeria, Almeria / Tecnihogar, 956/28.10.82, Cl Tolosa Latour 19, Cadiz, Cadiz / Cayro, 957/ 26.35.06, Cl Hermano Juan Fdez. 15, Cordoba, Cordoba / Microm Electronica, 957/23.02.22, Av Aeropuerto 2, Cordoba, Cordoba / Fermasa, 958/25.64.77, Cl Azorin 7, Granada, Granada / Servigon, 958/20.52.81, Cl Hospital De La Virgen 22, Granada, Granada / Relegra S.L., 958/27.24.50, Cl Dr.Gomez Roman 5, Granada, Granada / Servicosta, 958/63.11.43, Pz Dr. Alvarez Riosol 1, Almuñecar, Granada / Airsext Huelva, 959/22.88.13, Ps De La Glorieta 6, Huelva, Huelva / Electro Sur, 959/29.06.15, Cl Alonso De Ercilla 23, Huelva, Huelva / Climaire Plus, 95/234.50.36, Cl Guaro 4, Malaga, Malaga / Covitel, 95/231.62.50, Cl Ceramistas 8, Malaga / Covitel, 95/231.62.50, Cl Ceramistas 9, Malaga / Covitel, 95/231.62.50, Cl Ceramistas Luis Rivas Caldas, 95/451.73.55, CI Febo 16, Sevilla, Sevilla / Intersat Sevilla, 95/443.02.26, CI Beethoven 5, Sevilla, Sevilla / Frilar, 95/492.14.44, Pol. Indust. Navisa C/A 47, Sevilla, Sevilla / Pedro L. Villagrasa, 976/37.10.20, Cl Augusto Borderas 3-5 L-Izq., Zaragoza, Zaragoza / G.A.M.I.F.E.L, 98/528.43.60, Cl Ricardo Montes 6, Oviedo, Asturias / Amsa, 971/27.27.57, Cl Isidoro Antillon 97, Palma De Mallorca, Baleares / Teclurami Menorca, 971/35.28.02, Cl Pintor Calbo 57, Mahon, Baleares / David Torregrosa Jorda, 965/ 33.43.06, Cl Terrassa 6, Alcoy, Alicante / **Electronica Bersabe**, 95/483.33.93, Pasaje Merinos 62 A, Ecija, Sevilla / **Novomam-Sat**, 956/40.12.09, Pol. Urbisur, Jorge Juan 4, Chiclana De La Frontera, Cadiz / **Video Service Electronic**, 91/880.27.87, Cl Era Honda 9, Alcala De Henares, Madrid / Servei Tecnic Ferrer, 93/710.51.38, Cl Sarda 37, Sabadell, Barcelona / Fred Vilafranca, 93/890.48.52, Cl Progres 42, Vilafranca Del Penedes, Barcelona / Domca, 973/24.74.46, Cl Tarragona 29, Lerida, Lerida / Mañe Grifolls, 977/69.04.39, Cl Jesus 21, Calafell, Tarragona / Ramsat, 981/74.74.61, Av Finisterre 117-B, Cee, La Coruña / Victor Perez Quintela, 981/58.43.92, Cl Entrerios 35, Santiago De Compostela, La Coruña / Antonio Rodriguez Alvarez, 988/22.40.98, Cl Cabeza De Manzaneda 7, Orense, Orense / Ugenasa, 91/611.52.51, Cl La Canaleja 4, Alcorcon, Madrid / Javier Acevedo, 91/843.01.58, Pz Mayor 5, Torrelaguna, Madrid Tecniblan, 968/29.39.99, Cl Jose Javier 1, Murcia, Murcia / Angel Lopez Alcaraz, 968/29.39.10, Cl Sierra Del Espartal 6 (Edif. Ana), Murcia, Murcia / Elbeservi, S.A., 91/386.27.11, Cl Dr.R. Castroviejo 19, Madrid, Madrid / Televideo Nervion, 95/458.10.66, Cl Juan Curiel 22, Sevilla, Sevilla / Servicio Tecnico Ponce, 950/ 13.28.37, Plg Ps Maritimo E-Europa 1, Garrucha, Almeria / Marcial Lagoa Gonzalez, 924/49.03.33, Cl Ramon Y Cajal 7, Olivenza, Badajoz / Electronica Gonzalez, 953/50.33.82, Corredera San Bartolome 11, Andujar, Jaen / Sat Tv Video Vazquez, 926/42.09.93, Cl Aduana 3, Puertollano, Ciudad Real / C.E. Vilanovense C.B., 924/84.59.92, CI Camino Magacela 4 Local-5, Villanueva Serena, Badajoz / Electronica Sales, 957/66.09.04, Cl Andalucia 11, Aguilar Frontera, Cordoba / Astusetel S.L., 98/539.10.11, Cl Cea Bermudez 9, Gijon, Asturias / niservic Electronica, 953/75.14.19, Cl Goya 1 Bjos, Ubeda, Jaen / Radio Sanchez C.B., 927/32.06.88, Av De Miajadas S/N, Trujillo, Caceres / Asturservice, 98/556.83.87, Cl Sanchez Calvo 6 Bjos., Aviles, Asturias / Electrodiaz S.L., 926/32.23.24, Cl Buensuceso 10, Valdepeñas, Ciudad Real / Tele-Nueva, 926/50.59.96, Cl Campo 56, Tomelloso, Ciudad Real / Juan Morillon Del Corro, 98/567.40.24, Av De Gijon 19, La Felguera/Langreo, Asturias / Electronica

Centeno S.L., 924/57.53.08, Av Del Zafra 1, Puebla Sancho Perez, Badajoz / Electronica Penelo, 982/21.47.43, Cl Serra Gañidoira 63, Lugo, Lugo / Galan Sat S.L., 956/20.14.17, Cl Cruz Roja Española 11, Cadiz, Cadiz / Galan Sat S.L., 956/83.35.35, Cl Factoria Matagorda 52, Puerto Real, Cadiz / Servitec Burgos S.L., 947/22.41.68, Cl Lavaderos 7-9, Burgos, Burgos / Electronica Garcia, 969/ 22.24.83, Cl Ramon Y Cajal 17, Cuenca, Cuenca / Indalecio Amaya Sanchez, 924/66.47.01, Cl Carreras 11, Almendralejo, Badajoz, Lavison Electronica S.L., 957/75.01.75, Cm De La Barca 3, Cordoba, Cordoba / Antonio Gonzalez Esquinas, 957/57.10.50, Cl Gral Primo Rivera 61, Peñarroya, Cordoba / Electronica Jopal S.L., 925/25.04.42, Av Santa Barbara S/N, Toledo, Toledo / Juman, 967/22.40.78, Cl Ejercito 1, Albacete, Albacete / Anuma, 953/69.70.41, Cl Paredon 24, Linares, Jaen / Electro 93 S.L., 95/472.37.16, Cl Melliza 1, Dos Hermanas, Sevilla / Sonivitel S.L., 950/22.97.55, Cl Poeta Paco Aquino 51, Almeria, Almeria / Sial-Alvimo S.L., 986/ 29.93.01, C/ C.Torrecedeira 92 Bjos, Vigo, Pontevedra / Patricio Electronica, 924/33.04.13, Cl Reyes Huertas 7, Merida, Badajoz / Electronica Cambados, 986/ 50.83.27, Cl Camilo Jose Cela 13, Vilogarcia Arousa, Pontevedra / Electronica Vitelson, 983/ 80.43.56, Pz Del Mercado 9, Medina Del Campo, Valladolid / Megatecnica Extremera, 958/ 26.06.01, C/.Mozart L-2 Ed.Granate, Granada / R.T.V. Blanco, 980/ 51.14.41, Cl Eduardo Julian Perez 9, Zamora, Zamora / Rafael Gomez Yelo, 968/ 26.14.67, Ps Corbera 17, Murcia, Murcia / Prosat, 987/ 20.34.10, Pz Doce Martires 5, Leon, Leon / Electro Anaya, 925/ 48.09.81, Cl Vertedera Alta 14, Consuegra, Toledo / S.A.T. Juan-Manuel, 98/581.22.48, Cl Uria 60, Cangas De Narcea, Astrias / Manuel Alea Villa, 98/592.26.40, Cl Ulano Morgolles S/N, Cangas De Onis, Asturias / Electro Himega, S.A., 953/24.22.56, Cl Adarves Bajos 4C, Jaen, Jaen / Electrogan, 956/87.07.05, Cl Pagador 31, Pto. Sta. Maria, Cadiz / Servitel, 956/33.76.55, Cl Porvenir 11 Local, Jerez La Frontera, Cadiz / Lara Technitel, 926/ 21.17.87, Cl De La Jara 1, Ciudad Real, Ciudad Real / Parreño, 967/22.62.49, Cl Santiago Rusiñol 50, Albacete, Albacete / Victor Quiles Parra, 926/32.54.38, Cl Jose Ramon Osorio 57, Valdepeñas, Ciudad Real / S.T.C., 696/20.14.08, Cl Nord 24, Palafrugell, Girona / Ferreteria Toledano, 949/23.02.61, CI Ejercito 17 A, Guadalajara, Guadalajara / Satelec, 926/22.01.55, CI Libertad 13 L-1, Ciudad Real, Ciudad Real / Reparaciones San Segundo, 920/22.33.21, Cl Soria 6, Avila, Avila / Tecnyser Electro, 987/22.77.87, Cl Relojero Losada 25, Leon, Leon / Multiservicio Palencia, 979/74.53.80, Cl Cardenal Cisneros 20, Palencia, Palencia / J. Daniel Martinez, 923/ 19.16.10, Cl Abraham Lacut 11-15, Salamanca, Salamanca / Jesus Alburquerque, 983/24.62.26, Cl Vinos Ribera Del Duero 10, Valladolid, Valladolid / Domotica, 93/408.66.22, Av Diagonal 296, Barcelona, Barcelona / Salja & Mat, 93/668.13.61, Cl La Raseta 15 L-3, Molins De Rey, Barcelona / Alameda Barcelo 46, 952/32.00.77, Av Velazquez 5, Malaga, Malaga / Fermafrio, 956/28.10.82, Pz España 1, Cadiz, Cadiz / Elotronic, 968 / 46.16.22, Pz Don Juan Moreno 8, Lorca, Murcia / Electro Reparaciones 2000, 948 / 26.79.12, Cl Monasterio Fitero 26, Pamplona, Pamplona / Telnor, 94 / 417.04.97, Pz Juanene 5 Tras., Erandio, Bilbao / Instalacant, 96 / 525.93.55, Cl Daya Vieja S/N Local 7, Alicante / Airnet, 96 / 533.17.53, Cl Oliver 35, Alcoy, Alicante / Arcadio Martinez, 96 / 585.49.17, Cl Almudena 6, Benidorm, Alicante / Joaquin A. Lon Jaen, 96 / 578.67.50, Cl Patricio Ferrandiz 66, Denia, Alicante / Trinitario Gea, 96 / 415.65.65, Cl Lindon Control Con 545.56.25, Cl Jaime Pomares Javaloyes 47, Elche, Alicante / **Jose A. Patiño Villena**, 96/571.74.29, Cr De Bigastro 1, Orihuela, Alicante / **Electroservicios Plaza**, 96/828.45.67, Pz Santiago 5, Orihuela, Alicante / **E.Electrosax**, 96/547.42.32, Cl Rio Turia 1, Sax, Alicante / Vensat Reparaciones, 964/20.57.12, CI Pintor Lopez 43, Castellon, Castellon / Electronica Bg, 952/78.50.09, CI Andalucia 2, San Pedro De Alcantara, Malaga / Servimart, 964/51.32.05, Av Corts Valencianes 8, Burriana, Castellon / Tefrival, 96/333.19.00, Av Ausias March 6, Valencia / Me Jesus Fernandez Pinilla, 96/329.67.29, Cl Castellon De Rugat 8-S, Valencia, Valencia / Angel Rodero Bellow, 926/51.52.76, Cl Asturias 26, Tomelloso, Ciudad Real / Climatec, 652/79.03.60, Cl Pozo 3 4º A, Puertollano, Ciudad Real / Antonio Jover Torregrosa, 607/61.77.99, Cl Espronceda 12 Entlo. Izada., Alicante, Alicante / Feliu Canalias, 972/73.01.72, Cl Major 26, Campdevanol, Girona / A.T. Tv. Video, 965/80.02.31, Av De La Constitucion 185 D, Villena, Alicante / Servicio Tecnico Pasfer, 696/17.86.458, Av Arcadio Pardiñas 77, Burela, Lugo

SWITZERLAND

Sharp Electronics AG, Langwiesenstrasse 7, 8108 Dällikon, Tel: +41 1 846 61 11.

SWEDEN

Vid förfrågningar angående din mikrovågsugn var vänlig kontakta din återförsäljare eller nägon av Sharps representanter Centralservice Umeå, Formvägen 8, 90621 Umeå, Phone: 090-125001, Fax: 090-131135 / MN Elektronikservice AB, Flygplatsinfarten 10A, 161 11 Bromma, Phone: 08-6275900, Fax: 08-6275160 / Jönköpings Antenn & TV Service, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, Phone: 036-161690, Fax: 036-160211 / Ratronik Radio & TV Service, Nordlandergatan 15, 931 32 Skellefteå, Phone: 0910-17305, Fax: 0910-16844 / Tomi Elektronik AB, Bäckvägen 90, 126 47 Hägersten, Phone: 08-186170, Fax: 08-186175 / Tretronik, Östermovägen 33, 854 62 Sundsvall, Phone: 060-155925, Fax: 060-173690 / TV-Trim Service AB, S:T Pauligatan 37, 416 60 Göteborg, Phone: 031-847200, Fax: 031-847500

NORWAY

Finn Clausen AS, Postbox 274, No-0511 Oslo, Phone: 47-22635000, Fax: 47-22646655 **Norsk Elektronik senter**, Postbox 13, No-2007 Kjeller, Phone: +47-63804500, Fax: +47-63804501

ICELAND

Braedurnir Ormsson Ltd, PO box 8790, IS-128 Reykjavik, Phone: +354-5332800, Fax: +354-5332810 **Hjolmtaekni Ehf**, Skeifar, IS-108 Reykjavik, Phone: +354-5332150, Fax: +354-5332151

DENMARK

Sö Höyem AS, Büllowsvej 3, DK-1870 Fredriksberg C, Phone: 45-31224434, Fax: 45-31224127 **Almstock Radio & Tv service**, Sallingsvej 61, DK-2720 Vanlöse, Phone: 45-38740021, Fax:45-38740031

SUOM

Oy Perkko, Pl. 40 Rälssintie 6, SF-00721 Helsinki, Phone: +35-8947805000, Fax: +35-8947805480 **Theho Video Oy**, Niityläntie 3, SF-0620 Helsinki, SUOMI Phone: +35-891461500, Fax: +35-891461767

TECHNISCHE DATEN

: 230V, 50 Hz, Einphasenstrom Stromversorgung

Sicherung/Sicherungsautomat : Mindestens 16 A

Mikrowelle: 1,5 kW Leistungsaufnahme:

Grill: 2,8 kW Grill/Mikrowelle: 2,8 kW Heißluft: 2,8 kW

Heißluft/Mikrowlle: 2,95 kW

Mikrowelle: 900 W (IEC 60705) Leistungsabgabe:

Grill Heizelemente: 1300 W (650 W x 2)

Heißluft: 1450 W

Mikrowellenfrequenz : 2450 MHz

R-937 : 550 mm (B) \times 368 mm (H) \times 537 mm (T) Außenabmessungen R-93ST: 550 mm (B) x 368 mm (H) x 535 mm (T)

Garraumabmessungen : 375 mm (B) x 272 mm (H) x 395 mm (T)

: 40 Liter Garrauminhalt

Drehteller : ø 362 mm, Keramik

Gewicht : 23 kg

: 25 W/240-250 V Garraumlampe

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EEC und 73/23/EEC mit Änderung 93/68/EEC.

DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

FICHE TECHNIQUE



Tension d'alimentation : 230V, 50 Hz, monophasé

Fusible/disjoncteur de protection : 16 A minimum

Micro-ondes: 1,5 kW Consommation électrique:

Gril: 2,8 kW Gril/Micro-ondes: 2,8 kW

Convection: 2,8 kW Convection/Micro-ondes: 2,95 kW

Micro-ondes : 900 W (IEC 60705) Elément chauffant du Gril : 1300 W (650 W x 2) Puissance:

Convection: 1450 W

Fréquence des micro-ondes

 $R-967:550 \text{ mm (W)} \times 368 \text{ mm (H)} \times 537 \text{ mm (D)}$ Dimensions extérieures

R-96ST: 550 mm (W) x 368 mm (H) x 535 mm (D)

Dimensions intérieures : 375 mm (W) x 272 mm (H) x 395 mm (D)

Capacité : 40 litres

Plateau tournant : ø 362 mm, Céramique

Poids : 23 kg

: 25 W/240-250 V Eclairage de four

Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC. LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL

NL

TECHNISCHE GEGEVENS

NL)

Wisselstroom : 230V, 50 Hz, enkele fase

Zekering/circuitonderbreker : Minimum 16 A

Stroombenodigdheid: Magnetron: 1,5 kW

Grill : 2,8 kW Grill/Magnetron : 2,8 kW

Convectiewarmte: 2,8 kW Convectiewarmte/Magnetron: 2,95 kW

Uitvoermogen Magnetron: 900 W (IEC 60705)

Grill-verwarmingselement: 1300 W (650 W x 2)

Convectiewarmte: 1450 W

Magnetronfrequentie : 2450 MHz

Afmetingen buitenkant R-937 : 550 mm (B) \times 368 mm (H) \times 537 mm (D) R-93ST : 550 mm (B) \times 368 mm (H) \times 535 mm (D)

Afmetingen binnenkant : $375 \text{ mm (B)} \times 272 \text{ mm (H)} \times 395 \text{ mm (D)}$

Ovencapaciteit : 40 liter

Draaitafel : ø 362 mm, ceramisch

Gewicht : 23 kg

Ovenlampje : 25 W/240-250 V

Deze magnetronoven voldoet aan de vereisten van Richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC zoals gewijzigd door 93/68/EEC.

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

DATI TECNICI



Tensione di linea CA : 230 V, 50 Hz, monofase

Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico : 16 A minimo
Tensione di Microonde : 1,5 kW

alimentazione: Grill : 2,8 kW
Grill/Microonde : 2,8 kW
Convezione : 2,8 kW

Convezione : 2,0 kW Convezione/Microooonde : 2,95 kW

Potenza erogata: Microonde: 900 W (IEC 60705)

Elemento riscaldomento Grill: 1300 W (650 W x 2)

Convezione: 1450 W

Frequenza microonde : 2450 MHz

Dimensioni esterne R-937 : 550 mm (L) \times 368 mm (A) \times 537 mm (P) R-93ST : 550 mm (L) \times 368 mm (A) \times 535 mm (P)

Dimensioni cavità : $375 \text{ mm (L)} \times 272 \text{ mm (A)} \times 395 \text{ mm (P)}$

Capacità forno : 40 litri

Piatto rotante : ø 362 mm, ceramica

Peso : 23 kg

Lampada forno : 25 W/240-250 V

Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive EEC/89/336 e EEC/73/23 come emendata dalla direttiva EEC/93/68.

NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

DATOS TÉCNICOS



Tensión de CA : 230V, 50 Hz, monofásica

Fusible/disyuntor de fase : Mínimo 16 A

Microondas : 1,5 kW Grill : 2,8 kW Requisitos potencia de CA: Grill/Microondas: 2,8 kW

Conveción : 2,8 kW Conveción/Microondas : 2,95 kW

Potencia de salida:

Microondas : 900 W (IEC 60705) Elemento calentador de la Grill : 1300 W (650 W \times 2)

Convección: 1450 W

Frecuencia microondas : 2450 MHz

Dimensiones exteriores R-937 : 550 mm (An) \times 368 mm (Al) \times 537 mm (P) R-93ST : 550 mm (An) \times 368 mm (Al) \times 535 mm (P)

: $375 \text{ mm (An)} \times 272 \text{ mm (Al)} \times 395 \text{ mm (P)}$ Dimensiones interiores

: 40 litros Capacidad del horno

Plato giratorio : ø 362 mm, cerámica

Peso : 23 kg

Lámpara del horno : 25 W/240-250 V

Este horno cumple con las exigencias de las directivas 89/336/EEC y 73/23/EEC según la modificación 93/68/EEC.

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3
20097 Hamburg
Germany

SHARP MANUFACTURING

ist ein Mitglied von: est un membre de: is een lid van: è un membro di: es un miembro de:



http://www.microwaveassociation.org.uk/

Gedruckt in Grossbritannien Imprimé au Royaume-Uni Gedrukt in Groot-Brittannie Stampato in Gran Bretagna Impreso en el Reino Unido



Das Papier dieser Bedienungsanleitung besteht zu 100 % aus Altpapier Le papier de ce mode d'emploi est fait de 100 % de papier réutilisé De papier voor deze gebruiksaanwijzing is van 100 % hergebruiken papier gemaakt

La carta di questo manuale d'istruzioni è fatta di 100 % della carta riciclata El papel de este manual de instrucciones se hace de 100 % es del papel reciclado

TINS-A315URRO

SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3
20097 Hamburg
Germany

SHARP MANUFACTURING

ist ein Mitglied von: est un membre de: is een lid van: è un membro di: es un miembro de:



Gedruckt in Grossbritannien Imprimé au Royaume-Uni Gedrukt in Groot-Brittannie Stampato in Gran Bretagna Impreso en el Reino Unido



Der Zellstoff zur Herstellung dieses Papiers kommt zu 100 % aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern

Ce papier est entièrement fabriqué à partir de pâte à papier provenant de forêts durables

De pulp die gebruik is voor de vervaardiging van dit papier is voor 100 % afkomstig uit bossen die doorlopend opnieuw aangepland worden

ll 100 % della pasta utilizzata per produrre questa carta proviene da foreste sostenibili El 100 % de la pasta utilizada en la fabricación de este papel procede de bosques sostenibles

TINS-A315URRO